吃遍大江南北

★一位现代食客秘录★

胡静如 著





作者简历

胡静如，笔名秦儒、烬余、近迂等，写作散见国内外各报刊。江西南昌市人，1910 年出生，江西心远中学、苏州东吴大学毕业，特种县长考试及格。抗战前在江西省政府任科股长，主管财经方面工作。抗战爆发，调任江西全省保安司令部政治训练处组织训练科长。抗战进入第二期，投笔从戎，参加战地军政工作，任汤恩伯兵团十三军军需处长，鲁苏皖豫边区战地党政委员会政务处长，物资管理处长，经济游击指挥部参谋长，第一战区汤副司令长官部经济委员会副主任委员，第十战区副长官部党政处长。反攻开始，调任中国陆军第三方面军司令部机要主任等要职。抗战胜利后，京沪地区受降任务结束，辞去公职，经营农工企业及出版事业。抗战初期，编著有《苏联军队政治工作》，胜利以后，著有《中国战后经济建设雏议》。退休后旅居美国，著有《吃遍大江南北》、《八千里路故乡情》两书，介绍中国风土文化，在台湾出版。

责任编辑：梁坚
美术设计：何阳
责任技编：许佳

ISBNT—80521—461—1
K·67 定价：7.50 元

出版社登记证号：（粤）新登字08号

吃遍大江南北：一位现代食客秘录

胡静如著

*

广东旅游出版社出版发行

（广州市中山一路30号之一）

广东省新华书店经销

广东省怀集县人民印刷厂印刷

787×1092毫米 32开 11.125印张 246千字

1994年4月第1版 1994年4月第1次印刷

印数1—10，200册

ISBN7—80521—461—1

K·67 定价：7.50元

前　言

“吃在中国”这句话，近几十年几乎成了中外人士家喻户晓的口头禅。然而作为中国文化的传统去进一步探讨，则所谓“美食”的内涵，就不仅仅限于品评滋味，讲究烹调的范围。举凡文化渊源、时代潮流、地理条件、自然环境、经济水平、社会习尚等等，在美食的意义中，都包含了它们直接间接的组成和催化的因素。在我们中国，古代、现代烹调方法的演进，南方、北方口味的差别，山地、水乡的资源不同，都市、乡村的生活标准，官宦、市民的享受层次，风俗迷信的斋醮祭供等等，各有区分，因而形成的割烹料理，五味杂陈。到如今饮食流派之多，取材之广，技术之巧，正是以上这些条件组合交融，千百年经验积累和改进的结晶。世界上任何国家，不能望其项背。所以要真正识得“美食”，并不是件简单容易的事。

我生平好吃，青壮年时代，只求口腹之欲，没有探索的兴趣。但以职业关系，足迹遍中国，有时喜欢留心新鲜事物，注意地方特色，在吃的方面，倒也留下了许多难忘的印象。现在到了暮年，身居异国，每每吃些不京不沪，不川不湘的中国菜，看着亦中亦西，亦南亦北的菜谱，就不禁泛起故乡莼鲈之思。于是想起要把国内各地正宗特色的名菜名点凭回忆记录下来，以供爱好美食者的参考研究。

近年来祖国的社会开放，经济发展，旅游事业发达，相应的“饮食文化”也有了长足的进步。对于原料的发掘，烹调的改进，更融会了现代风格，丰富了餐膳内容。把美食推向到一个新的境界。现在的菜肴，已经从单纯味的品尝，进入综合美的享受。所以本编所述的旧日风光，在今天看来已是落伍的了。不过在老饕席上，杯盘交错，谈些乡土风味，未始不引人追洄豆棚瓜架春韭秋菘的怀想。对于新生代有诱发其珍重文化传统意趣的意义。

敬以此书，献诸同好！

胡静如

目　录

江北篇

江南篇

江 北 篇

1. 北京的吃

北京是中国的帝都所在，自明代起，王公大臣，达官显宦，富商巨贾，八方云集。不论是官家的铺排，民间的酬应，对于吃，都是非常讲究的。辛亥革命后的京兆，政客军阀盘踞称雄，也相沿有20多年，这段时间，各派系的游说之士，大人先生们的帮闲清客，都汇聚在这里，莫不是利用吃喝，作为接交拉拢的手段，所以各地风光，各方口味，便争奇斗巧，花样翻新。那里有几家最享盛名的菜馆，没有那家不是朝朝暮暮车马盈门的。北伐以后，虽然首都南迁，北京改称北平，然而旧有势力影响未清，仍是政治交易的中心，风气依然如旧，吃的情况也是继续下去了。

1949年中共定都北京以后，由于社会制度的根本改变，生活习惯才渐渐由奢入俭，后来经过工商业的社会主义改造，私人企业收归国营，人们的时间、经济都慢慢紧缩，服务性行业，特别是饮食行业便日渐凋零了。尽管有几家著名的餐馆，为了招待外宾，保存饮食文化，留住了招牌名义，但也遭到文革的十年浩劫，这些所谓“资产阶级的遗毒”就更加面目全非了。当然一个国家进入工业化以后，绝不能像农业社会那样清闲余裕，在“不劳者不得食”的社会里，吃的问题，也只能向普及的熟食快餐的方面去发展，珍馐美味，好整以暇，在时间上、金钱上也都不可能了。所以下面谈到的，

只能是往事追忆，供人发思古的幽情而已。

北京在河北省境内，辛亥革命（1911 年）以前河北称“直隶省”，当时命名的意义，是直属于皇帝。革命以后，清室废黜，就改称“河北”，因为它位居黄河北岸。北京算是一个特区，面积并不大，北京菜是在直隶馆的烹调技术基础上，适应消费者的需要，美食家的口味，由一些皇室官家民间的优秀厨司兼采各地方的特色，去粗取精发展出来的，应该说北京菜已经没有什么地方特色了。

直隶馆是以所谓“扒”菜的特别专门的做法出名的。在各地有许多以擅长几种扒菜来作为餐馆名称的如“四扒馆”、“六扒馆”、“八扒馆”等，我们在国内各地看见这种招牌，就可以断定它是河北馆。扒菜是介于炖、焖、卤之间重在火工的菜，要做到嫩而烂、肥而不腻。北京菜有许多保留了这些特点，又吸收了国外的烧烤，江南的煎、炒功夫，因而可以称得上味兼南北，美尽东南的了。

2. 北京的仿膳

仿膳是一家很高雅的酒楼，开设在北京的北海公园内的倚澜堂，柳拂荷香，曲廊倚水，风景优胜。原来北海和中南海都属于清宫的御花园范围，是在辛亥革命以后辟为公园，供游人观赏的。这家酒楼则是由一班遗老（清廷被推翻以后，顽固地存着保皇复辟思想的下台官儿们）雇用了一批宣统被废黜后脱离宫廷的御膳茶房的执事太监（御膳房是管皇上的正餐菜饭的，厨司都是太监，有十几个；还有御茶房是负责点心闲食的，有 20 多个太监）掌厨，即以皇上吃的菜来号召，就有许多慕名的，馋嘴的，甚至好虚荣的吃客，都趋之若鹜。还因为公园的游客很多，也容易招揽生意，所以经营一向都很发达，总是门庭若市。1949 年以后，酒局筵席不像以前，门市小吃仍然是应接不暇。真有“闻香下马，知味停车”的景况。招牌所以叫“仿膳”，就是模仿御膳的意思。

仿膳的菜单，京、苏、川、扬，百味俱全，当然他们标榜用料精、烹调好，实际上并无特别的滋味。我这里只想挑举其中一两样，在一般餐馆无法领略的，提出来谈谈。至于满汉全席那样大规模的筵宴餐厅中，也张贴着辉煌的海报，遍列了山珍海味，究竟不是普通客人能够品赏，就不再谈述了。

有一种据说是慈禧太后最赏识的菜（原来是进补的食品），叫做“百鸟朝凤”，是用一只肥大的阉鸡，取去内脏，填

进一只乌骨鸡（白毛黑骨的母鸡，中医称之为“乌鸡白凤”，是妇科的滋补品），依次再放进一只乳鸽，再装进一只鹌鹑，最后是一只禾花雀（是一种类似麻雀的小鸟，专门啄食谷类，为农村的害鸟。江南地区在收割时，张网捕捉，一次可得数千，酒馆中有卤禾花雀，专供佐酒，味甚鲜美），外加瑶柱、蛏干、冬菇、笋干等，隔水文火清蒸，味厚汤浓，确是名菜，不过要在前两三天预定才能吃到。

另一种是点心——栗子面窝窝头（面在北方是粉的意思）。起缘是八国联军攻占北京，皇室张皇逃难去热河，兵慌马乱，粮尽援绝，慈禧太后一路上又饥又渴，疲惫万分，路遇一个孤村，还有一些没有逃跑的老百姓，拿了几个窝窝头送她（窝窝头是用玉米面做成圆锥形中空的饽饽，蒸熟当主食的）。“饥不择食”，太后吃得十分有味。等到乱平回家，她还想起那种滋味，要膳房照样做，这时候宫中饮食，尽善尽美，再吃粗粮，就味同嚼腊了。厨司想尽办法，也不能使老佛爷（宫中对西太后的专称）满意，最后想起良乡栗子（栗子是房山县特产，集散地在京汉铁路上的良乡站，所以被称“良乡栗子”，名声很大），晒干磨粉，做成小窝窝头，味甘而且有一种清香，这才勉强应付了差事，博得太后的欢心。仿膳就供应这种栗子面窝窝头，作为高级筵席上的甜点。1949年以后仿膳依旧保留着，照常营业。随后招宴的事情少了，这种栗子面窝窝头，也就纡尊降贵作为零食公开在门市上发售了。

3. 北京烤鸭

中国菜用烧烤方法，北方的多传自满（关外东三省）、蒙（内外蒙古），是从元代、清代开始盛行的，南方则是海禁已开，受西方饮食的影响，但都是讲究色、香、味、触（指老嫩、脆韧、软硬而言）的。北京的烧烤有两种：一是烤鸭，一是烤肉，同是烤，却大异其趣，和广东的烧鸭烧猪，也迥然不同，都是很出色的。

讲到北京烤鸭，脍炙人口，中外驰名。吃烤鸭，北京最著名的一家，是在前门外的全聚德，专门卖这样菜，每天应市总在百把只，都要在前一两天预定，才能入座。他们自己有大的鸭场，养一种颈短、体短、纯白羽毛的“北京鸭”（现在已在各地繁殖，美国已引进了这种鸭种）。这种鸭孵出后放养一两个月，就关进暗房里去群养，每批一间房，挤满了鸭子，他们活动不了，只能呆着沉睡。饲料是用糠麸拌曲捏成大拇指般的条子，晒干了水份，隔一两天逐只的抓出来，硬填塞进去（所以也叫做填鸭）。不需三个月，就长得非常肥大，可以上菜了。

全聚德砌有烤炉（北京其他酒楼的烤鸭，多是叉着烧的），一次可以挂 20 只鸭在炉里烤，因此称为“挂炉烤鸭”。整个鸭子在炉里烤，四面受热，温度平均，比手拿着叉在炉上转动当然烤得好些。同时在烧以前，把宰的鸭子，皮毛弄

干净，然后吹胀它，在阴凉通风的地方晾干水份非常重要。这样烤出来的鸭子，皮色鲜黄松脆，肉质也很细嫩，否则皮韧肉粗，就非上品了。此外还要讲究厨司的刀法，烤好的鸭子，是用餐车推到食家席前片割的，层次的先皮后肉，要薄要匀、要分配肥瘦恰合客人的口味。附上的薄饼，也要讲劲道（北方人表示面和得好的意思）。裹葱白和甜酱吃，真是满口芳香，异常鲜美。剩下的鸭架子（全部骨骼），照例听客人的指示，加嫩豆腐或黄芽白做成汤菜，鸭油则用来熬蛋，做成类似布丁的溜黄菜，就算终席了。

吃烤鸭，普通都是"一鸭三吃"，七八个人吃一席，叫一只鸭，加点拼盘、热炒，就毋须别的大菜了。所以烤鸭并不便宜，但真讲实惠，又比较划算了。

1949 年苏联老大哥（那时中苏关系非常密切人们都称俄国人为"老大哥"，受到异常的尊重）到处都是，他们慕名要吃北京烤鸭。全聚德幸运的被保存了下来，没有被视为资产阶级的奢华享受，可照常营业，生意不减当年。以后建交的国家多了，外宾也来得多了，旅游事业开放了，外国人都想吃烤鸭，因而不论是大宴小宴，烤鸭都成了主菜。全聚德改归国营，便更加以扩充，搬到了西长安街的新建楼房，分层招待来宾，顶楼是贵宾的单间，下层是普通的门市。经营方法，也有所改变，过去不零卖的，现在可以零卖小碟，大众也可以分享一点口福。

4. 北京烤肉

北京烤肉，主要是烤牛肉。著名的有烤肉宛、烤肉纪两家，都是以姓氏得名，是姓宛的和姓纪的两家祖传的老店。旧式店房，规模都不大。1949 年以前，吃客都很多，下、中、上三流的人都有，够得上“雅俗共赏”的餐室。1949 年以后，由于禁宰耕牛，北京没有饲养肉牛的、来源仰仗于关外，供应有了限制，价钱贵，人们吃不起，烤肉生意，便渐渐地式微了。现在听说仅留下烤肉纪一家，还是作为文化传统，维持现状。据吃过的说，已经失去了往年的风味，没有过去那么讲究了。

北京烤肉，是蒙古烤肉在烤炉、燃料、肉料各方面的改造。北京用的烤炉是平面的大铁篦（北京地方称法，是一种生铁浇铸的圆铁栅，很像蒸笼底），不同于蒙古烧的用的凸出的铁火罩（日本的成吉思汗烧是仿蒙古的），也不像日本的“太好烧”用的是铁板。燃料用的是松枝，因为松脂在燃烧时有一种芳香气味，烤肉时兼有烟熏的作用，带着松子香。蒙古游牧民族，在野外牧地，一般用干牛粪当燃料，城市中则用煤，日本工业发达，完全用煤气，美国用的是炭结，烤出来的肉，都不及北京烤肉的香味。肉料同是牛肉，刀法则完全不同。蒙古人不分肥瘦，切成大条大条的；美国的牛排，大块大块；日本切片有些类似，但北京烤肉更讲究刀法。取肉

的部位不同，切割的方法不同，名称也不一样，有的叫“黄瓜条”，有的叫“菊花心”，有条、有片、有丝、有块，花样很多，都很均匀精致。牛脑、牛腰也都可以作烤肉的原料，一碟一碟的任人选用。

铁篦像个圆桌面，架在砖砌的火炉上，炉周装有厚木板的台儿，供客人放置食具、酒杯、肉料、佐料、调味品等。台边不设坐椅，烧起了熊熊炉火之后，大伙便围向火炉，一只脚踏在台边上站着，每人用一副二尺长的铁火筷，夹着蘸有作料的牛肉，放在炽热的铁篦上烤。烟气迷蒙，肉香四溢，另有一番情调。各人自己取料调味，自己辨别火候，完全都按个人的喜爱决定，真象“屠门大嚼”，人人感到满意。也有些蔬菜如大葱、蒜苗、番茄、黄瓜等，可以调剂口味。主食是芝麻酱火烧(一种圆形涂刷了芝麻酱在桶子炉里烘焙的烧饼，江南人叫“桶饼”)，配烧肉吃，香脆可口。这一家的牛筋面也很有名，是经常有的。大罐牛筋、牛杂碎，日夜用细火炖着，所以入口消融，味道非常醇厚。

在纪家设宴，烤炉以外，另有正式的席位除吃烤肉以外，也有鸡鸭鱼虾蔬菜，不过他们都是清真教，猪肉概不供应。

5. 北京涮肉

“涮”这个字，是华北口语中的俗字，一般并不常用，是将物品用水冲刷，含有洗的意思。涮肉的吃法，和火锅差不多，都是有一个供热的管筒设备的汤锅，吃家把准备的荤素生菜，投入沸汤中略微烹煮，趁热趁嫩就吃，求其鲜美。北方称“涮锅”，江南称“火锅”，广东称“边炉”。上海有一种叫“菊花锅”的，用具略有不同，锅内没有火筒供热，而是在底座内装有酒精炉，因而锅的容量较大，至于吃法还是一样。

北京的涮锅，主要是羊肉，有东来顺、西来顺和正阳楼几家都是清真馆（伊斯兰教）。其中以东来顺名声最大。各家的用料，并无多大差别，只是东来顺设在繁华的王府井大街的东安市场里，占了地利，所以生意来得兴旺，昼夜都无闲座，当然他赚钱较多，也许用料要好些，也未可知。

涮锅的火锅较大，特别是供热的火管更粗，燃料容得多，热量大，沸腾快，还在管上加套上一段拔火罐，抽吸空气，使火热势更旺。材料全在羊身上，好手艺的厨司，把肉片削得纸一般的薄，入汤便熟，鲜嫩异常。取材的部位不同，也和烤肉一样有各种名色，其他羊脑、羊肝、羊腰、羊眼睛，样样是菜，都是涮的材料。中国人历来在医术上有象征性的吃脑补脑、吃腰补肾、吃肝补血、吃眼养目等等说法，所以一

切羊杂碎，成了滋补品，身价百倍了。

涮肉也像广东店饮茶一样，按用料的碟数计算，吃多少算多少。如果专用一个涮锅，收锅底费块把钱。还有一种共同的大涮锅，它在锅中绕火管隔成四格，散客入座，拼台各占一格，也互不相扰，确是一种经济实惠的办法，很受欢迎。

涮肉的调味品，是比较特殊的。一种把韭菜花捣碎，用盐腌浸的酱卤，专门是蘸肉吃的。北方人嗜之如命；南方人初吃，觉得刺鼻难闻，然而久而久之，如入鲍鱼之肆，也就不知其臭，倒是别有一番滋味了。甚至不吃韭花的，可以用芝麻酱，都是先用一小碗调匀备用的。主食是葱油火烧，也卖实面（不发酵的）的锅饼。食量大的，吃涮肉一次可尽数10碟。也有些讲经济实惠的只吃肉二三碟便用涮肉汤泡饼充饥，很像广东人的饮茶“一盅两碟”。

1949年以后，改归国营，仍在原址营业。

6. 北京的沙锅居

在北京吃烤肉、涮肉，主料都是牛羊。著名专吃猪肉的是沙锅居一家。这家店相传开设了 300 多年，明末就已经营业了。门面虽不大，座上客常满。熙熙攘攘，生意十分热闹。据店东宣传，他用的沙锅，从崇祯皇帝的年代便开始用它了。此话不能尽信，然而吃客不是考古家，谁也不想去查证，人云亦云，那有闲情逸致，去“打破沙锅问到底”呢？

沙锅居就是以“沙锅”命名，店东吹嘘有过仙人点化，所以炖出来的肉，格外鲜嫩。这类故事，许多餐馆、点心铺像上海的陆蒿荐，江西贵溪的灯芯糕，都假托神话，起着宣传广告的作用，顺应人们的迷信心理，以广招徕罢了。

我们由于好奇心，去参观过这口沙锅。它和民间普通的大饭镬一样（江南人称为“鼎罐”）是生铁浇铸的，体型较大较深，装在炉灶的一端，不直接与炉火接触，是用管道将四五只炒菜炉炉口的余热传导过去，等于极温和的文火，而且昼夜都能保温，肉料天天向锅内添，新陈交替，汤汁水永远是浓厚的。看见锅周围凝聚着一层厚厚的油脂，便可以想像炖肉不会丧失原味。沙锅居的白肉，送上桌面，晶莹如玉，逗人食欲，鲜美透顶。

沙锅居的白切肉最享盛名，吃这样菜没有附料，吃客也因为它货真价实，销量很大。据说生意好的时候，每天要用

两只大猪，厨司的刀法非常讲究，厚薄均匀，非常悦目，西餐席上的猪排简直不能望其项背。调料品有芥末、椒油，也有蒜泥、姜末，如遇外宾喜欢吃甜的，还会加上些他们自己做的果酱，十分可口。

坛子肉也是沙锅居的拿手菜，一个瓦坛子（小口的叫“坛”，大口的叫“罐”），可享10人，取用五花肉切成方块用三伏老油（制酱的经过晒三个伏天的好酱油）调味，有的配风干板栗；有的配冬笋笋干装进坛子，用黄泥密封，放入炉底的热灰中煨，经常在前一晚入炉，次日供客。当席开坛，香味四溢，吃起来入口消溶，滋味醇美。

其他猪的耳、鼻、舌、蹄、尾、心、肝、腰、肺经过加工，有卤有炸，都是佳肴，多数供外卖，像车把式苦力等需在街头吃饭的，都是选买沙锅居的猪杂碎佐餐，分享一点美味，所以脍炙人口。

7. 北京的犇羴鱻

犇羴鱻在北京，也是一家有百多年悠久历史的清真馆，使用了三个很生僻的古字（只有康熙字典上可以找到它的意解，读为奔、腥、鲜）做招牌，表明他们家只供应属于牛羊鱼三类的食品，开在前门大街，店面并不大。北京人有一种保守的性格，怀旧希古的观念很强，他们每每不重视店房的修饰，陈设的漂亮，喜欢质朴简单，所以这家馆子，桌椅还是古旧的东西，笨拙得很不起眼，但是门庭若市，应接不暇，生意十分畅旺。来客是九流三教、五行八作，热闹得很。

老式酒楼还没有特备的菜单，只在统座的四面墙壁上挂着漆制的黑板，用白粉写上种种的菜名，密密麻麻地一片。因为堂馆招待客人点菜，数报得有腔有板，说明得有声有色，简直像听说快板，谁也不去看它了。时新菜是红纸写的，像标语一样贴在雅座四周，花色也是应有尽有，此处也只想提他家两种有特色的名菜。

奶油羊羔，是很名贵的一样菜，价钱最贵。它是用出生一两个月的仔羊，专门饲养供菜用的。这种羊羔初生时吃母乳，随着就增加面糊米汤等精料，所以长得快，长得肥，皮薄肉嫩，一点羊臊气也没有。烹制是全羊用乳酪蒸焖，直到味汁渗透。出菜时用一个大冰盆盛着，就像一件精雕细琢的晶莹玉器（人称“羊脂玉”，大概很像这种色泽），看着它就

会垂涎欲滴，急急的想染指于鼎了。

这种菜最讲究的是火候。火力过强过久，肉便稀烂如泥，吃起来会嫌肥腻，火力过弱过短，肉不入味，吃起来又会嫌滞涩。恰到好处的火功，才能做到肥而不腻，脆而不酥（江南人称糜烂为“酥”），而且丝毫不带腥气，即使是不吃羊肉的朋友，对它也能下箸，怀有好感。

另一色是汤菜，叫“太史鱼羹”，相传是乾隆年间一位潘太史（“太史”是御史的尊称），是一位美食家，讲究口味，某次在这家店宴客，举行雅集，忽然动了兴头，想到“鲜”字是鱼和羊字的组合，临时便指示厨司用羊汤煨鲃鱼（一种无鳞类似鳗鱼的鱼，盛产于北京附近的潮白河），把拆骨后的鲜鱼肉，投入煮沸的羊汤煨成糊羹，乳白不加酱色，浮面点缀有鹅黄的姜丝，粉红色的水萝卜丝，翠绿的芫荽菜，构成一幅多彩的图案，色香味俱绝，有胜于江南的蟹羹，真够得上说其味无穷。于是这样菜就命名为“太史鱼羹”。至于潘太史的掌故，也无人能道其详。

这样菜的烹调，看来似乎简单，然而仿效的餐馆极少（南方完全没有这样菜），这主要是中国人（除极北的关外如蒙古等地）吃羊肉的习惯不多，而且肉羊要用绵羊，黄河南岸无人饲养，材料也是问题，所以它处不易吃到。

8. 北京的茶点

有好几个朝代在北京建都，帝王将相，皇亲国戚，达官显宦，富商巨贾，都聚集在此，席丰履厚，骄奢淫佚。工商业适应这班的需要，非独佳肴盛馔，应有尽有，就是早点宵夜，小吃摊贩也各擅胜场，花样很多，北京完全成了一个消费都市。风气即成，也影响到一般市民，习惯于这种闲逸的生活，所以在 1949 年以前的社会，有钱的朝朝吃喝，夜夜笙歌；力量不及的，也得低斟浅酌，徘徊食肆。我们举两家突出的茶馆，就可以概括的窥见散布各街市的一般茶肆的情形了。

来今雨轩和上林春两家招牌富有诗意的茶馆，都设在长安街的中山公园内。公园原是清代帝家的社稷坛，是皇上祭天地的地方，辛亥光复以后开放为公园，为了纪念孙逸仙博士领导的国民革命成功，冠上了中山先生的别号称为“中山公园”。这里苍松翠柏，奇花异草，有园林之盛，而且位于天安门故宫的右侧，游人络绎不绝；所以这两家虽是卖茶卖点心，可是除遇风雨，露天部份不能营业，总是座无虚席的。

来今雨轩的红果汤圆是独一无二的，它们也供应一般的面点，但是来客一定要吃汤圆，也时常有排长龙候座位的现象。

汤圆就是南方的元宵，是正月十五灯节的应时食品，用糯米粉裹馅煮食慢慢花样翻新，馅子就不限于洗沙麻仁的了。

来今雨轩的红果馅是用山楂果（山楂成熟，果呈鲜艳的红色，北京人称“红果”）磨碎成泥，用猪油白糖调拌后作馅，煮熟以后，油光水滑，咬开雪白透明的外皮，内馅真像一颗晶莹的红宝石，光耀夺目，逗人食欲。入口甜中带酸，有荔枝滋味，非常鲜美。每碗四丸，有贪食的尽四五碗意尤未足。

上林春则以萝卜饼与来今雨轩争胜，生意也不恶，北京的萝卜品种多、质量佳、味道好，菜用的象牙白、灯笼红，水果用的心里美、味清，只有含水份多少的分别，都非常脆嫩，不生筋络，所以民间用萝卜做水饺、锅贴馅，极其普通。上林春选用萝卜更讲究些，他们把萝卜擦成细丝晾干水份，按碱甜两种先用盐糖腌少许时间，再用猪油调拌，咸的加芝麻葱花、甜的加桂花桔饼。分两种做法，一种所谓活馅的，用薄的面皮包裹，压成饼形，上平底锅浅油烤焙，香嫩适口，老年人较为欣赏。另一种则是将拌的萝卜丝和进面粉，揉成面团，然后切出段片，入油炸，像普通的油饼，吃来松脆，较适于年轻客人的口味。他们两家的这种点心，都是供不应求的，当然他们也卖包子、饺子等一般点心，没有什么特色，这里就不列举介绍了。

9. 北京零食：豆汁儿与豌豆黄

北京人很讲究吃，许多名店名菜大多都是有钱有闲的人才能享受。那里还有许多零食（大众化的小吃），富有地方特色，却是民间老少（所谓“老北京”“京油子”）人人都爱好的，有好些居然成了人们日常生活习惯上不能缺少的一件事。北京街设摊叫卖的豆汁儿就是一个很显著的例子。

豆汁儿并不是豆浆，豆浆的原料是黄豆磨出来的浆，颜色乳白，豆脂浓厚，所以也称“豆乳”，时髦名字还叫“维他奶”，它是制豆腐过程中的主要产品；豆汁儿不同，它的原料是绿豆，它也不是正式的产品，而是粉坊做粉丝滤下来的渣滓和废水（绿豆磨成糊状，其中淀粉是白色，滤去了豆壳，滲尽了水便去做粉丝），淡淡的黄绿色，带点酸酸的味道，有人也叫它“豆滓儿”。初到北京的人开始喝很不惯，但是老北京却喝上瘾，简直一天不喝都不行。有些人宁可跑很远的路，也要喝它一碗，所以俗话叫这种人“豆汁儿腿”，就是这样来的。

卖豆汁儿的摊子，都是在街边搭起木案板，周围有几条矮板凳，豆汁儿便在旁边的一口大铁锅里用小火温着，热气腾腾，冬夏都一样，佐豆汁儿吃的是辣白菜、酱萝卜，大盘大盘的放在案板上，供人自取，这是不算钱的，豆汁儿吃一碗算一碗。这种摊贩成天都应接不暇。在旁边看看，那些吃客，冬天缩着颈子，夏天满头大汗，一个个好像是越喝越想

喝，都是一副乐此不疲的调调儿，使人觉得它真有那么一种神奇的吸引人的力量。

豌豆黄也是北京特有的糕点，但不在糕饼店出售，只有王府井大街的东安市场里，才有固定的摊位发卖，它是豌豆泥和糖调味后蒸成的切成小块，很像发糕一样，含的水份还是很多的，现做现卖，吃起来带一种豆腥气，不像绿豆糕那样细腻，外地人多数不爱吃。但是老北京在逛市场时，总爱买着吃，许多是走亲戚、串朋友的人，常常作为馈赠，所以销路也是很好。

糖串儿（也称“糖葫芦”）是冬令最畅销的食品，老少咸宜，它是用竹签穿上山楂果成串成串的，用熬熔的糖浆浇注，使山楂裹上一层糖浆，等冷了便成一串串晶莹耀眼的糖串了。吃起来甜中带酸，非常开胃。高级的有将山楂先剖开夹上合桃仁、豆沙或金桔饼再用糖浇的，滋味就更好。东安市场里的摊贩，大多出售高级货。次货的山楂没经挑选，用的糖也不是纯净白糖，所以色味都差，在沿街串胡同叫卖的大概都是这类货。

果干果脯，在北京的品类很多。像桃脯、苹果干、山楂糕都是很有名的，多数的旅客买了带回去作礼品，所以包装也很讲究。但是最重要的是能保存原果的滋味，为中外人士所称赏。

10. 北京零食：油炸桧与脆麻花

北京茶点当中，有几种大众化的早点，适于上班上学的人，大都是沿街设摊（只有极少数的有小店面），虽然设备简单，但是经营有年，各有各的主顾，而且产品单纯，熟则生巧，其中有不少手艺出众，供不应求。

油炸桧（也叫“油炸鬼”），别的地方一般叫“油条”。“鬼”字是“桧”字的讹音，相传是民间愤恨宋朝的权奸秦桧陷害岳飞，所以制成一种食品，取名油炸桧，表示炸而食之的痛心疾首的心态。北京的油炸桧，并不同于我们见到的油条像是一条棒子。它是两头尖像梭子般的椭圆长圈，据说是仿秦桧的乌纱帽翅子的形象（看中国京戏就可以看到奸臣所戴的乌纱帽，就是那样形式）。油炸得刮辣松脆。那里有一个姓魏的河南人，在天安门左侧的皮市胡同口（现在这条街在扩建广场时已拆建了）设有固定的摊子，号称“三不炸”，他的油炸桧，确实与众不同。面调得好，味配得好，炸的火候好，出来的货皮色鲜黄透明，入口香脆松。所谓“三不炸”，指起风不炸、下雨不炸、炸完30斤面不炸。起了很大的宣传作用，应该佩服他的商业头脑，露天里起风天，大火难掌握，炸出的油条会疲软；下雨天无法摆摊子，大油纸伞也容不下几个客人；炸30斤面粉的油条，数量非常可观，说明了销路快，买的人必须捷足先得。人们的心理往往如此，赶潮流，凑

热闹，加上“实至名归”，如是他的摊子前，总不乏争先恐后的顾客。

脆麻花是一种蘸了芝麻，用油炸的茶杯口大的圆环，非常酥脆，是用烧饼夹着吃的，也有一种专门用来夹馅子吃的马蹄烧饼，只一层外皮里面是空的，求饱的夹油条，讲味的就夹脆麻花，都是工人学生们最实惠的早点，很像美国的热狗一样，一边赶路一边吃。芝麻饼只用来夹酱肉，在烧肉涮肉时常备，以前已经提过了。另一种叫“驴蹄烧饼”的，则是小圆形不拌葱花糖心的，大概在茶馆里供应。

炸糕是用黏黍米蒸熟后，夹上豆沙馅，切成长方块再放进油锅煎，底面焦黄，里面香甜软滑，非常可口，它不像糯米粘腻，是一种北京仅有的早点，很受欢迎。

有人不吃煎烤，也有蒸的点心。螺狮转是一种拌过花椒粉和葱末的面条，卷成螺狮形的圆饼，北方人好吃五香大料，有一种刺鼻的香气，适合他们的口味，南方人一般都不甚欣赏。

艾窝窝是糯米的，同于南方人的糍粑。不过北京的做法不同，它完全用蒸熟的糯米饭捣碎，所以比用糯米粉制的较韧实。吃起来有劲道。艾窝窝定名据说过去掺上艾叶，后因不适合大众的口味，就不加艾叶了。艾窝窝没有馅子，吃时拌上黄豆粉芝麻粉或花生粉，蘸着糖吃，香甜适口。

这些食品，只有油炸桧流传很广，形状变了，名称变了(都叫“油条”)，制法和味道相似，像脆麻花、螺狮转、炸糕等，在外地都很少看见。艾窝窝同类的糍粑，在江浙一带都是清明时节的应时食品(日本食品店有一种称“馒首”的，很像艾窝窝，他们加了豆沙馅，当甜食出售)。

11. 北京零食：核桃酪与杏仁酪

前面说过，北京在1949年以前，完全是一个消费城市，所以应运而生了各种的消闲小吃，有小间门面的，有张搭棚帐的，也有推车挑担的，真是花样繁多，不能尽述。

北京有一种专卖“酪”的小食店，全年供应核桃酪和杏仁酪，顾名思义，这两种酪就是以核桃与杏仁作原料的。所谓“酪”，本来应该是奶油一类，但是这两种酪并不完全是奶油，毋宁说是“羹”，或者是“糊”（广东有卖芝麻糊、花生糊的，制法大体相同），更为恰当。店家把核桃仁和杏仁，用擂钵轧成细粒，掺上一部份炒米粉白糖熬成稀糊。天凉时候，店家用微火保温，吃起来热呼呼香喷喷地，润滑可口；天热时候，就改用冰镇，吃起来也很像美国的软冰淇淋。有些挑担子卖的，因为材料较次，便叫做“杏仁茶”，常常是在更深夜静，卖给人家消夜的。

另外还有一种叫杏仁豆腐的，则属于凉粉果冻之类。杏仁豆腐是将一种藻类熬溶，加上杏仁露和白糖，冷冻后切成小块，和以甜汁，吃起来清凉爽口。凉粉则是用橡实类的浆果，浸泡以后用布袋搓出来的，冷冻了便凝成暗灰色的冻子，它本身具有一种清香气味，并不加佐料，盛进碗里，再浇注薄荷水、姜汁加白糖，有发散作用，所以人们常作为解暑剂吃它。

北京附近几个县都盛产核桃和大杏，这两种果仁，含油量很大，核桃仁过去大量出口，供欧美做点心；杏仁在中国传统的医药书上的记载，有解毒的功效，同时能润肺止咳、养颜，属于清补品，所有男妇老幼都很适宜，无怪于这类食品店的生意，总是熙熙攘攘，应接不暇的。

北京正宗的酸梅汤，也是那里特有的夏季饮料，绝非外地的冷饮店西饼铺出售的可比。台湾有一种瓶装的酸梅卤用水冲调的，更是不能望其项背。北京的酸梅汤的材料是干酸梅（一种生摘的青梅，果农特别制贮的）、甘草、蜜饯、桂花、玫瑰花干加白糖熬出来的，像淡黄琥珀的颜色，清澈可鉴。北京在当年并没有冰箱，他们都是一向用窖藏天然冰的办法，头年冬季挖坑储水结冰，然后藏在地窖里，次年夏令便用来供减温防腐之用了。像这类冷饮店，大体都是自备厚木柜或木桶，用旧棉絮裹起来绝热，装满冰块，冰镇食品，其效果并不下于冰箱，所以这种饮料，喝起来真是甘冽甜香，凉透心底。

12. 天津狗不理包子

天津中菜馆，不外北京菜和山东菜两路，本地并无特殊的拿手，同时天津是不平等条约下被强迫开放的通商口岸，有英、法租界，有洋务人员，有外国船舰，西菜在天津也有几家很有名气的餐馆，至于川扬粤菜在抗日战争以前，并不多见。直到 1945 年日本投降，中国政府复员，外省人多了，官僚的风气盛了，各地方的馆子，才相继出现，口味的花色，才渐渐时兴起来。

到过天津或听说过天津的，谁都会记得或者知道“狗不理”的包子出名的，吃过的更是谈得津津有味。天津人常常说“没吃过狗不理包子，等于白活。”固然是过甚其词，也足见其名声之大。因此有朋友到天津，或者是亲友串门儿，少不了请上狗不理吃一顿包子。

狗不理的包子，据说有 100 多年的历史，但是做出名的，并不是原来的店主，而是一个学徒，学习到基本功夫以后，精益求精，做出声誉来的．“狗不理”便是这个学徒的乳名。在旧中国民间的习惯，婴儿出生，父母为了顾虑孩子娇弱，所谓多灾多难在旧社会缺乏医疗，崇尚迷信的情况下，便取一个粗贱的乳名，什么狗崽丫头之类（男孩子有时也取丫头的名字，是一种重男轻女的恶习），认为这样妖魔鬼怪就不会注意了，狗不理当然更不在意了。就是这个狗不理的学徒（年

代长久，真名字已无人过问了），为人厚道，学艺勤恳，三年出师以后，学到一身好手艺，成为做包子的高手，给师傅赚了不少钱。后来师傅死了，他便单独自己经营，本钱小，不能设大字号，便在运河码头开一家小铺，做包子专门卖给一些码头船夫，往来商贩，大多数都是家乡人，既无字号招牌，同乡们仍旧叫他的小名，于是狗不理便和包子联系起来了。加之他做事老诚，手艺又好，做出来的包子，货真价实，味道鲜美。就这样一传十，十传百的，狗不理的包子成了名产，顾客也从劳动群众，小市民慢慢发展到达官贵人，富商巨贾。后来据说袁世凯在天津小站练兵（那时他是清朝的直隶总督），为了奉承慈禧太后，买了专程进贡到北京，得到太后的赏识，狗不理的包子，身价便更高了。从此生意兴隆，钱赚多了，才正式在天津市内开了“德聚号”，然而知道的仍旧不多，一般都还是叫“狗不理”。1949年的老板，已经是狗不理的第三代，大家才晓得狗不理原来姓高。公私合营，收归国营以后，一度质量低落，最近发还私营，包子又很受欢迎了。

狗不理的包子和一般包子并无本质上的差别，它所以享盛名，全在于真材实料，制作认真。当年好管闲事，曾去访问店东，他告诉我们，狗不理包子调馅最考究，完全是用炖得很浓厚的骨头汤，馅子肉选得好，而且肥瘦搭配，比例按季节有所不同：冷天肥的较多，夏天肥的较少，春秋和暖，肥瘦对开，这样就能不显肥腻，软嫩适口；馅子斩得细而匀，浓汤拌得润而爽，再加葱姜配味；发面不能太老，擀皮子要薄而带劲，包馅子不冒顶，不跑油，摺子密，外观好，讲究要一个包子12个摺不多不少，一两面包3个，大小没差别，这都是有特色的地方。

13. 天津玉华台的包点

狗不理的包子固然名重京津，天津玉华台的灌汤包也毫无逊色（北京有玉华台分店，出名稍次）。上海五芳齐、徽州松鹤楼也有汤包，在江南都称魁首，如果吃过了玉华台的汤包，就会有个比较了。玉华台的汤包，很明显的区别是体积大，用席面上的食具做衡量标准，那末江南汤包，小得像个羹匙，一屉蒸上10个，玉华台的汤包，大得就和小菜碟一样，一屉仅能容5枚。其次江南的汤包，仅是虚名，无非肉馅饱含油脂，而玉华台的汤包，内馅简直就是厚味的肉汁，香美真是无以复加。因此玉华台的灌汤包，不能像狗不理包子，可以大批蒸出来应市，只能当时叫，当时做，当时蒸的。所以它只能满足有钱有闲食客的享受，而不能得到大众的欣赏，名声只在所谓上等社会中流传，市场是远不及狗不理包子普及了。

玉华台的灌汤包，制作确实很费事，因为汤在液态中是无法包成馅子的，所以先要使其冻结；在过去没有冷冻设备，非靠天然冰或人造冰不可。玉华台用猪骨汤去熬猪皮往往费一昼夜，才能把皮熬化为胶状，然后趁热把斩得极碎的新鲜肉末撒进去，使其分布均匀，再去冻结，这样便可以在切小块作馅子时，内容份量，都不会多大区别。包子皮是烫面的，用热水发面，擀成皮子，比较结实，包汤不会跑油（一般做

蒸饺，也用烫面，也和烫面饺同一道理）；蒸的时候，不需多久（大概三几分钟）就成屉送上席面。这种汤包出笼又热又软，是无法用筷子夹的。照例有一碗冷水，是供堂倌分送汤包用的。他蘸一次冷水，抓一个汤包，分到每个客人的碟子里，真做得眼明手快，功夫熟练。客人吃得也要内行，先就着碟子，轻轻把包子蒂咬破，再像婴儿吮奶一样吸饮里面的汤汁。原来肉末调馅时是生的，只受热很短时间，它也像涮肉一样，非常滋嫩。在这一抓一吸之间，颇能引起食家乐趣。吃完一屉上一屉，时间是由堂倌掌握得很好的。这种包子只合热吃，一冷下来，味道就差多了。

水晶虾饼也是玉华台的拿手之一，它和一般菜馆的炸虾球、炸虾饼不同，是有其独到之处的。顾名思义，它不但要有口味，而且要重视外观，既称“水晶”，当然非做到晶莹明透不可的。这种虾饼，取材不能用海虾，因为海虾肉粗实，宜于大嚼，做细巧菜就不适宜，所以必须选淡水活虾，挤出的虾仁，才是白嫩，再稀蛋白拌一拌，加上猪的板油丁，略略洒点切得极细的葱姜末（为了调味和配色），裹一层菱粉浆，做成圆饼形，稍稍阴干水份，便上猪油锅用温火炸（如用植物油，就会炸成黄色）。厨司掌握火候，在这上面现功夫。炸出的虾饼，要做过熟透而颜色不改，猪油丁透明得像水晶，虾仁乳白色像羊脂玉，蘸椒盐调味，真是芳香满口松脆如酥。在天津仿制的很多，还没有谁家可以和玉华台匹敌的，他们是否还有烹调上的诀窍，这就是业务秘密，轻易不容易知道的。

玉华台的甜点八宝饭也与众不同。别人用糯米打底子，他们完全是用蒸烂的白莲。把熟透的莲子一个个排列堆砌起来，表面的一层就用豆沙、红丝、青梅、橘饼、白果、杏仁、核

桃等刻出各种花样配成图案，真叫人目迷五色，舀起来便是莲蓉，香甜可口，我想国外的任何种布丁，都赶不上它的滋味。

14. 天津的清真馆

天津本地人，信奉伊斯兰教的很多。中国人一般称他们为“回教”是错误的，西方人称他“默罕穆德教”也是不对的。中国人所以称“回教”，或把回教徒称作“回回”，是因为我们的祖先接触这种宗教，是由回纥传入中国的，回纥人在古代，是匈奴的后裔，现在是新疆的维吾尔族，中国的少数民族之一。他的正式名字，应该称他为“伊斯兰教”。这是一个宗教的常识，所以笔者在这里附带说明一下。清真馆是伊斯兰教徒经营的，他们禁食猪肉，除牛羊肉外，鸡鱼等是照常供应的。天津的清真馆，大小不下几十家，不过多数是小饭馆，其中有几家大的，内中的会宾楼，算是高级。所以外教人去吃的比较多，确实他家的菜是有些特色的。

有一道干蒸牛肉，是用一种特制的小瓷缸泡一晚，使肉内饱饱吸收了酵素，然后调味。北方人爱用茴香大料，常常因口味太重，把原料的本味淹没，我们觉得颇不适口（大概一般食家都有此体会），会宾楼很得要领，他们避免了这种地方作风，注意清新和淡，装进瓷缸以后，用棉纸封口，缓火慢蒸，直到牛肉看起来到了干爽的程度就可以了。这种肉汁液不曾外泄而米酒助长了纤维的溶解，所以松软不费咀嚼，醇厚甘香，腴润无比。真难得有适当的词汇去形容。有些人往往倡言中国菜烧得太久，所含维生素消失了，不够营养，我

看这也只是片面的说法，生食熟食，各有其条件。各种菜的组织分子不同，含量不同，部分是可以生吃的，也有部分必须熟吃，甚至有些部分，必须特别加工，固不可一概而论的。

会宾楼的砂锅散旦（羊肚），也是驰名的菜。羊肚是非常鲜美的（古今中外公认的），然而做得好，就能锦上添花。这样菜对配料是次要的，重要的是把固有的优点发挥出来，这就完全看火候。火候的意思，并不仅仅是快炒、慢烧就算数的，要按什么料，什么菜把握好分寸。会宾楼的砂锅散旦，恰到好处，可以称为典范。羊肚的脆与韧、爽与烂，只是相差一间的，火功小，韧而不脆，火力旺，烂而不爽，这种矛盾的统一，全在大师傅的经验，会宾楼完全达到了。所以砂锅菜本以熟烂见长的，而砂锅散旦却能做到寓爽脆于熟烂，真是美妙之至！我每去天津，晚餐往往是友人招宴，午饭几乎每天都在会宾楼，而每食必砂锅散旦，百吃不厌，也算和它结了不解之缘。

吃砂锅散旦，在春夏之交，我还爱吃捻馔儿和煎饼当主食，这是有时令性的食品。新麦灌浆以后，刚熟未熟，便采摘这种麦穗，剥下粿粒来磨粉。麦皮是薄的，粉是嫩的，所以磨出来就含相当水份，无须和面揉面的手续，搓搓捻捻，捏碎片的可以下锅煮，捻成条的也可以上屉蒸，都带有一种清香的气味。这真真是全麦，连面带皮都吃进肚了，从理论上，营养价值该是很高的。这种粉浆也能上小鏊煎饼（小鏊是一种生铁铸成的深口的小锅，有盖有脚，可以放在火炉上）。小鏊底中部是凸起的，粉浆加点葱花椒盐或在调拌面稀，倒进鏊去，它自然四周散漫扩散，盖上锅盖，煎不多时，就成了一张窝形的饼，起出来包散旦吃非常方便，比吃羊肉泡馍的

滋味，又高出多了。我常向陕西朋友介绍，作此类比，他们开始还不认同，品尝以后，才甘心让步，不再为乡土强争面子了。

15. 蒙古烤肉

按中国过去的行政区划，我曾经到过的百灵庙，集宁市，当时还是绥远省。人民政府把绥远、察哈尔、热河分别划归内蒙古自治区和河北、辽宁以后，上述两地已属蒙古。这样我才能说进到过蒙古。照自然形势，民族成份，生产方式，风俗人情各方面来讲，现在的区划是较为合理。这里大都是畜牧业，农业区仅仅分布在河套平原，出产些小麦、莜麦、糜子（也叫黄米）、马铃薯，民间主食除牛羊外是比较简单的。

过去集宁市虽属绥远，但居民还是蒙、回、汉三个主要民族，生活习惯和蒙古是一样的（过去统称为关外），气候严寒。我是在抗日战争爆发那年（1937年）冬去的，当时冷到－40℃，滴水成冰。在那里停留了一个多月，可是在外面自由活动的机会极少，纪录大抵是空白的。谈吃也只能把实际经历谈一谈，这还要算是蒙古的上等饮食，民间的土风味，我是未曾领略过的。

游牧地区，除了市集有些砖木结构，和干打垒（就是我们说的版筑，用泥土实的）。一般居民，无论贫富贵贱都住蒙古包，也即是圆形的帐蓬。当然帐蓬的结构，用料和内部的设备就有大大的区别了。特别是防寒的部份，用毛毡的，用兽皮的一层一层往上套，据说有的厚达五层，挡风御寒，是毫无问题的。

我是去参加当地的德王（有勾结日寇、脱离中央，成立伪组织的迹象，国民政府派大军进驻，名为协防，实为镇守）的招宴，吃过蒙古餐的。先要谈一谈他们吃饭的风俗。去蒙古人家作客，席位座次，是有严格规定的。什么时候什么人坐什么地方都有定位。蒙古包的入口，都是朝南或东南，这是为了采风取暖的作用；门框悬挂上毛毡门帘，地上也铺盖很厚的毡毯，像我们去过的高级包，毡上还加铺了地毯。正面（即是北面）都设有佛坛（蒙古多数是信奉喇嘛教），佛坛对面，就是贵宾席，这里从入口处，越往里去，席次越高。主人坐在右侧，妇女儿童则在主人右后，即接近放置食品的地方，主妇则紧靠着主人，一般客人则面对主人坐在左侧。主客中间放置火炉，烤烧牛羊肉，就是用这个炉，炉脚代表着主人的社会地位和财产大小。普通人只能用三脚炉，中等人家可以用四脚炉，只有大财主、大牧场主和当地的官绅，才有资格用六脚炉。

主要大体都是牛羊肉，全都是席上就火炉烧的。大块的切割，客人也像西方人，各有刀具，没有叉匙，调味品很简单，多数是蘸盐末，较高级才有甜酱，是从外地输入的。总的说来，口味和北方的烧肉没有大的分别，不过大块文章，滋味比较富厚，外地人食量小，尽吃牛羊肉还不习惯，就有享受不了的。

16. 蒙古的食俗

蒙古主食有一种黄米饭，黄米用奶油加糖去蒸，一粒粒浑圆透明，软滑和糯米一样。因为有奶糖，增加了香甜的口味，吃起来非常上嘴。最特别的是马奶酒，一般人都只说是马奶，实际上它是已经发酵过的，就像牛奶中的酸奶一样，在蒙古人是当作款待上宾的高级饮料，称之为“酒”，含有表示尊重的亲切情意。

吃马奶酒是新疆哈萨克人的风俗，随回纥传到蒙古，有了很长的历史，游牧民族逐水草而居，在夏季畜群都转移到水草丰盛的牧场，这时也是牛羊的繁殖时期。乳制品如干酪、马奶酒等便在这段时间内制作了。牧民每当清晨，就将预先选定取奶的母马和马驹（初生的幼马叫驹）放养在有充分的嫩草的地方，使母马、马驹都能饱食；于是先牵马驹去引出母奶，然后把马驹隔开，用人工挤奶（没有吸乳的器具），每匹马一天也只能挤上四五斤，就倒进一种制奶的皮囊，去暖室内搅和后让它自然发酵。这样到第二天就成了略带酸味的马奶酒。蒙古人用大缸储存起来，在低气温下，可以保存很久。

根据中国明朝李时珍著的《本草纲目》的记载，马奶酒有调中、益气、治痨、补虚的效用；据现代药物的化验，马奶含有多种维他命，比牛奶更为丰富，所以在中国内地，也

有吃马奶的，过去上海市内，就有关外人供应马奶，每天早上牵了一匹母马，按着订户的地址，当场挤奶。这样马颈下挂着铜铃，清脆的铃声，常常在静寂清晨的市街中，飘扬一种使人悦耳的清音。

因为蒙古菜主要是牛羊肉，大块文章，非常油腻。汉时李陵戍边，就有“膻肉酪浆，以充饥渴”记载，所以饭后，都饮浓茶。富人们用普洱（云南洱海附近产的茶），最普通的而有代表性的是四川的茶砖，都是取其消脂肪助消化的功用。这种茶砖在四川，都是茶树的老叶，制茶砖时把它加温揉软，置放入模型内，压成紧实的砖形，水分干成茶砖。过去蒙古人和外地也很少交通，知识愚味，外省的投机商人贩卖茶叶去蒙古，每每欺骗当地人，有用一砖茶砖换一头牛羊的。真是黑了良心，利市百倍。

蒙古人喝茶，也因为水源少，所以多数放在羊奶中煮。敲碎一块茶砖，丢下一角，在罐内把茶汁煮出来，我们觉得浓酽涩口，当地人认为是茶浓乳厚，解渴化食，而且富有营养。这就叫“苏油茶”，是他们生活上一大享受。我们知道，法国过去统治北非殖民地，输入绿茶，表面上是经济行动，实际上也是一种政治手段，所以生活需要，是可以影响到社会关系的。

17. 山西面食压合落

我仅在抗日战争初期，因公去过太原一次，短短几天，而且是受官方招待，菜饭是上等的，至于本地风光，却无从领略。不过据当地朋友相告，山西菜享盛名的太少，烹调完全是北方手法，扒菜居多，谈不上什么特色，可是山西人的面食却是异常出色的。他们做出来的面饭，能够一年365天，可以做到每天的花样不同。说是大姑娘谈亲（中国旧时男女婚姻凭媒说合），婆家首先要问娘们儿能做出多少种面食，这和江南人家重视姑娘们的手工活一样。

华北人本来就是以面食为主食，稻米只是待客，和南方人以面食为上品恰恰相反。当然这都是因为地质、地形、气候等等的关系，产物各有限制，是自然形势使然，无法强同的。

山西地势，靠北的大同一带雁门关地区接近内蒙，属高原山地，气候苦寒，只宜种高粱燕麦（本地人也叫莜麦，美国叫“燕麦”，即麦片用的那种麦），民间也以此为主食。晋中盆地太原一带多吃小麦、谷子（粟、小米）、荞麦，到了晋南临汾一带，吃白面（小麦面）就多了。民间天天吃面，熟能生巧，无怪做的方法也就多了。我在山西和后来在山西朋友那里就吃过二三十种，但是现在想凭记忆写出来，简直就想不起名字了。回想当年，如能留下些笔记，现在介绍出来

真是一件很有趣的事。

燕麦面（北方人称“面”字，是指广义的一切面粉而言，不是单指面条，和南方的说法是相反的，南方人称“面条”为“面”，原料便要叫“面粉”）南方人十之八九是没有吃过的，北方也只有在长城边塞附近的农村，才以此为主食。莜麦呈褐黑色，做成面卷儿，非常糍实，特别有一种难以形容的清香气味，极耐咀嚼，初尝滋味的，每每爱吃，但是消化不易。早晨吃一顿莜麦卷子，终日都不会感觉饥饿，我就亲身有此经验。有一次朋友家因为我想尝新鲜口味，特别为我做过一次，因为刻意加工，所以更为适合（本来就比大麦卷好吃得多，笔者在北京 1960 年大灾荒时吃大麦卷，简直难于吞咽，大麦在华北农村是喂牲口的），饱吃了一顿，竟两三天不思饮食（恐怕也有南方人不习惯的关系）。在民间普通的吃法，是和面后在案板上又压又搓，又捽又揉，把面醒（北方人称发面为“醒面”）透了，压成片子然后卷成实心的条子，切成一段段的上屉（蒸笼）蒸，这种熟了的卷子还是坚实的，就要拿来撕碎，浇上羊肉卤（汤）吃，非常鲜美，据说这是农村间在秋收季节，劳动量大，而塞北天寒，必须吃得饱饱的，才耐冷耐饥，体力才抵抗得了，所以这种卷子叫“犒劳”，含有犒赏劳累的意思，很像南方农村，在收获季节打牙祭一样。

压合落（这是谐音，真正民间的俗字，也像广东字一样，无法写出来），主要也是用粗面做的（北方人指粗面不是讲面粉的质量，他们把杂粮称为“粗面”）。莜麦面、豆面、荞麦面都可以，却不能用细面，如果用细面压，便和普通面条一样，反不如原来的切面、抻面好吃。压合落有一种特制的合落床子，是可以架在灶上的铁锅上的，床子中间有圆槽，底下是凿有细孔的铁片，锅烧开了，便把和好的面装进圆槽内，

用杠杆把一个木塞压进圆槽，面就从漏孔中，挤成细条落进滚汤里，捞起来拌上作料或浇上汤汁（吃干的湿的听便），咬起来有口劲，是颇有滋味的。

18. 山西的刀削面、猫耳朵与拨鱼儿

刀削面在山西有特技，中国境内，除山西本地，也只有北京、西安才有卖刀削面的。刀削面是首先要面和得好，揉得匀，又要它坚实得像一块白石。卖刀削面的都备有一盘面基堆在案子上，随卖随削。所谓削，便是用快刀像削萝卜皮一般，沿着边一片片的把面削成四五分厚、两三寸长的棱形面片，然后按客人的吩咐做成炒的、烩的或凉拌的。这种面片是实面的，所以很有咬劲，炒的用韭黄、冬笋、肉丝，烩的用口蘑玉兰片（嫩笋干），拌的用水萝卜（一种华北特产的含水份多肉质细嫩的萝卜）、鸡丝，腴滑脆韧，兼而有之，各种吃法，各有妙处。手艺高的削面师傅，常常做特技表演，朋友在一次宴会上约了当地的名厨前来献艺，在酒菜上完，照例出压席面饭时，削面师傅便托出一块和好的面基，用小圆托盘盛着顶在头上，两手各执一利刀，左右开弓的削起面来，他完全凭感觉和手劲，使头上的托盘随着他的刀锋旋转，削下的面片，都是长短厚薄大体匀净的，然后送进厨房加以调制。我们在旧金山吃日本料理“铁板烧”，看见厨司当众切割烹调，做出各种手势，便大加称赞，如若和山西这种削面功夫比一下，那就是小巫见大巫，都要认山西的为奇技了。

猫耳朵和拨鱼儿是山西住户人家的日常主食，做法的高下，调味的好坏，就很难有一定的标准。一般而论，猫耳朵

极像意大利的一种做成贝壳形的通心粉。据说意大利的这种出品，就是马可波罗从中国学会了捏猫耳朵，回去以后仿制的，后来便由机器生产了。猫耳朵是把面和得软软的，搓成大拇指的条子，再压成蚕豆大的小块，然后用拇指食指捏着一转，便被卷成像猫耳朵一样。在开水里煮熟它，捞起来再配作料大火一炒，耳卷里吸存着汤汁，味道饱和，吃起来十分鲜美。配料各随其便，一般人家爱用韭菜肉丝和虾米，就很够味，讲究的用虾仁、蟹肉、冬菇、火腿，就随心所欲，没有止境的了。

拨鱼儿和中国南方人煮面疙瘩大体相同，不过做功要细致些。面是和得很稀的，锅里烧好一锅汤（荤素都可以），山西人用枝竹筷，顺着碗边把向下流的面浆，拨乱成细长条，落进沸汤里（南方人用汤匙舀，成为不规则的块子，所以称为“面疙瘩”），随下随熟了。直筷子在圆碗边乱落面浆，总是两端尖中间胖的面条，在沸汤中翻动，就像游鱼一样，所以便叫做“拨鱼儿”了。我也看过一次不用筷子拨，而是由厨司凭手法控制面浆流量的。他把面浆像纸片一样，落进滚汤中，受热便自然两边卷缩起来，成为一条延续不断的空心面，堪称绝技，据说再没有第二人了。中国有些独到的本领，但是他不肯传人，这真是封建社会制度的恶果。

柳叶儿和杭州的“片儿川”形式相似，把面擀成薄片，然后切成狭长的斜方形，像柳树叶一样，再用高汤烹烩，这并没有什么特殊的地方。

19. 山西的剔尖儿、捻捻转和拖叶儿

前所讲过拨鱼儿，另外还有一种和它相仿的剔尖儿，应该说一说。剔尖儿，顾名思义是把做拨鱼儿的手法变更了。剔尖儿拨下去的面浆不带两头尖，而成了短短的细面条（比拨鱼儿的条子约长一倍，有三四寸长的样子）。这种手艺比拨鱼儿高一级，家庭妇女，很少能做到，然而这只是花样不同，口味并无多大区别。

我在谈天津清真馆时提到捻馔儿（也叫“捻捻转”），那是新麦做的。山西也有一种叫“捻捻转”的，那是燕麦、荞麦做的。用一种小工具，把和的面挤压出来，像红豆大小，有些像蛆虫的样子（山西农村也叫它做“抿蛆蛆”），然后用韭菜或大白菜和肉丝一道炒，因为杂粮都有一种清香气味，比南方的炒年糕味道更好更香，不过也不容易消化，干活的人吃了经饱，他们早餐饱餐一顿，成天就不必再进食了。

拖叶儿是一种用菠菜、扁豆、茄子片、葫芦片在调过味的稀面粉里拖一拖以后，大户人家用油炸，一般人家用水煮，吃起来都松软润滑，老年人和小孩子特别爱吃它。据传清末义和拳之乱，慈禧太后仓促西逃，路过怀来县，饥肠辘辘，找不到东西吃，当地农民盛了一碗拖叶儿给她，吃得津津有味，后来乱平回銮，还没有忘记那里的美味，在宫里常常要御厨房给她做拖叶儿。油炸拖叶儿传到了日本，卖“天妇罗”（炸

虾，日本发音讲为“吞普拉”）的酒店，采用掩叶儿配味，每份天妇罗，两只炸虾，几片用茄子蔓菁油炸的掩叶儿，真可以说“豆腐成了肉价钱”。

山西的搓面又和切面、削面有分别。削面尽管要讲技术，总还离不开应用工具，抻面和搓面就完全靠手上的功夫。抻面是拉的（也叫“拉面”），我在谈北京、河北的时候，都见好手艺的，已经谈过几次了，搓面却是山西才特有的，别地方还未见过。搓面土称“搓搓儿”，是把面和好（很需要经验，才会把面和得干湿适度，软硬合宜），使用两只手掌把面搓成细面条，就这样由粗而细，按几何级数一折为二、二而四、四而八、八而十六……的，达到要求的细度，入锅煮熟，浇上口蘑、肉丁、做成的醋卤，爽韧腴滑，真能使人嚼断舌头，美不胜收。山西少鱼蟹，如在江南，用黄鱼羹，螃蟹羹浇拌，滋味就益加鲜美了。讲到醋卤，不能不提到山西滴醋。山西以汾酒著名（杏花村名酒就是山西临汾县出产），酒好醋当然好。山西醋也和酒一样讲究陈年滴醋，这种醋完全不像西方人用的醋酸，只有酸味，而是带一种酒香。中国的名醋还有镇江的红醋，也是人们赏识的，但香醇还是不及山西醋。山西人爱吃醋，就像美国人爱吃糖一样，美国人很多龋齿，山西人多数牙齿被酸素腐蚀，成为黑漆漆的一片，所以在北方遇着生人，一开口看到一片黑牙齿，就可以认定他是山西人，不必再去求教籍贯了。

20. 河北省的特产

1949年以后，中共重划了中国全国的行政区域，过去绥远、察哈尔、热河三省，绥远完全并入了内蒙自治区，察哈尔、热河两部除有小部份划归内蒙或辽宁省外，都并入河北省，过去称"冀""察""热"，现在只存了冀，历史上这个地区属古冀州，所以河北省的简称为"冀"，就是由此而来的。首都北京市和天津市，都在河北境内，政治区划为中央直属市，则不在河北省管辖之内。1949年前河北省的首府在保定府，人称为"保府"，现在则已迁到石家庄为省会了。

河北省讲吃，要数保定最讲究，因为近在京畿，口味都是京派，所以菜肴方面，东施效颦没有什么特色，写出来无非都是些老生常谈，以前谈北京时，讲得太多，就不必徒费笔墨了。只有在本地具有特殊风格，保存有传统的乡土气味的，无论是产品或是烹制方法等，才想提出来谈谈。

怀来县在洋河和桑干河汇合的地方（现在的官厅水库的上游），产一种白鱼（普通这样称法，笔者在那里的时候，正是抗日的军事前线，这种鱼的学名未曾细考过），银色细鳞，肉比鲈鱼鳜鱼更为细嫩，本地人的常吃法，是用花椒盐暴腌（短时间用盐腌的意思）半天，然后煎蒸着吃都可以，味极醇厚，甘香不带腥气，在鱼菜中堪称上品，只是产量有限（过去只有在河套中自然繁殖，现在下游有大水库，想必产量会

大起来），以前在北京，也只有偶尔可以吃到，被认为珍品。怀来当地有这样的歌谣："煮酒、怀鱼、狼山糕（狼山是怀来西北的山），八里沟的姑娘不用挑。"这里指的怀鱼，就是这种白鱼。歌谣中的煮酒是当地的一种用青梅实酿的白酒，属于果子酒之类，也叫沙城酒（沙城就是怀来的县城），湛露凝香，曾参加巴拿马国际展览，得过优等奖；八里沟一带的少女，容貌都长得娟秀，所以有此流行的说法。

狼山糕是一种用黄米做的糕（黄米是黍的一种），质软富有粘性，山西、河北、内蒙（过去的绥察热都包括在内）普遍都有出产。但是在怀来、宣化这些靠近长城边塞的地方，风高沙厚，种出来的黄米，秆粗实大，胚芽厚重，所以磨出来的粉，带有韧劲，极耐咀嚼，入口后常有嚼不烂的感觉，但是越嚼越香，过去人们笑察哈尔人吃羊毛，也把这种糕叫"毛糕"，就是这个缘故。狼山糕比民间的毛糕做得更细致，懂得吃的，用口蘑打卤烩着吃，味道就高出陕西人爱吃的羊肉泡馍多多了。

讲到这里，又要提到华北的另一句流行谚语："察哈尔三件宝，山药、口蘑、大皮袄（这是以前察哈尔未归并前的话，现在属河北省，那就不只三件宝了）。"这里指的山药，并不是我在说山东拔丝山药时提到的真正山药，而是一般北方人称马铃薯为"山药蛋"的洋芋，河北北部农村，有些像爱尔兰，马铃薯也算主要粮食因而被看成一宝。口蘑是蘑菇，它之所以称为"口蘑"，则是主要产地在张家口附近。口蘑的培育，不同于冬菇草菇，是在羊骨堆中寄生的真菌，民间将羊骨埋在地下，用宰杀牛羊的污水去灌溉，生长的形状是不规则的丛生，外貌极不中看，但是培基是动物骨质，吸收的养份不同，因而滋味和营养价值都高过冬菇、草菇（冬菇是在

木段埋在土里，用米泔水浇灌，草菇是铺稻草作培基的），而且带有一种清香。酒楼过去在高级筵席，才有蘑菇做菜，即使蘑菇烧豆腐，也视为名贵菜。张家口酿造一种蘑菇酱油，其鲜无比，湖南的菌油，远远落在它后，不过目前市场上出卖的蘑菇酱油，完全是盗用名义，丝毫没有蘑菇的气味，说它是挂羊头卖狗肉，亦无不可。

21. 保定府三件宝

在中国，数三件宝的地方很多，上节说过“察哈尔三件宝，山药、口蘑、大皮袄”。1949年以后该省已划并河北省了。保定府过去是河北省（一度称直隶省）的省会，相沿也有三件宝，在民间传颂着：“保定府三件宝，铁球、面酱、春不老”，现在河北省该说六件宝了。当然，谚语都是采取“顺口溜”的章法，容易上口，好像东北人说“关东三件宝，人参、貂皮、乌拉草”，同属这类，如果六件宝，那就不能如此简洁干脆，非要编成“数来宝”，唱“莲花落”不可了！这是闲话。

保定府三件宝中，两件是吃的，属于本文的范围，只有铁球是一种健身用品，这里仅仅附带说一下。北方爱武术的人很多，他们练抓练掌，都重视手上功夫，铁球就是练这套功夫的道具。保定府的铁球，磨洗得又圆又滑，还像拳击中分重量级，轻量级一样，重量也很有区分。这种铁球，也有平常人买来在掌中把玩的，所以销路不小，招牌很响。

面酱主要是指甜酱，是北方面食中一种不可少的佐料。普通吃烙饼、薄饼、家常饼，都爱涂上一层甜酱，裹大葱，吃炸酱拌拉面，甜酱更是主要的原料。保定府天福号的甜酱，远近闻名，他们用小竹篓（里面糊了蜡油纸的），十斤一篓，每天门市就要销售二三百篓。还有许多别酱园字号都不包括在内，足见用途甚广。据往年天福的东家讲，前清宫里的御厨

房，烧慈禧太后爱吃的酱肘子、酱羊肉，非用他家的甜酱不可，而且太后能在菜中分辨出真假货来，光禄寺（掌管御膳房的机关）丝毫不敢马虎。北京也有几家大酱园，如六必居、天源酱园，都是请保定师傅去传授手艺，这些家也很出名，品质也高，我们常常吃，还分不出他们各家的高下区别。甜酱好，完全是用上等面粉晒的，甜酱腌的瓜菜也有特色，我们冬季在保定吃山鸡炒酱瓜丝，酒楼把野鸡也切成丝，和酱瓜抢火合炒，鲜腴脆嫩，和淡入味，还真是一生中很少吃到的好菜，这就是保定的酱菜不是一味的咸，而是腌制以后，不失原来的菜味。中国菜本来有"咸中有味淡中鲜"的说法，便是烹调中的三味。酱瓜炒野鸡丝，据说也是宫庭中传出来的菜，北京仿膳（在北海公园内，过去就是御厨房的师傅出来掌杓的）冬季也卖这样菜。河北民间家常菜中有一样虾米酱，是用虾干、瘦肉丁、冬笋、冬菇丁用黄酱炒的，黄酱是用黄豆晒制的，鲜而不带甜味，在保定也是著名的，极合南方人的口味。

春不老在南方叫"雪里蕻"（一般人写成"雪里红"），是外地人不明究竟，按谐音读写的），是芥菜的一种，其名称所以不同，正是南方气候差别的结果。江浙称"雪里蕻"，是因为这种芥菜经冬，下雪以后，在积雪之下，其它菜类都冻损了，唯独它青翠不减，脆嫩依然，于是被定了这个"雪里蕻"的名字，保定是华北气候，比江浙冷的多，积雪非到春暖不化，芥菜较长的时间被冰雪覆盖，不见阳光。所以和豆芽韭黄一样生长中能保持青嫩，直到冰雪消溶，已是暮春三月，它才露面，取了"春不老"这个名字，真有点凌霜傲雪的高士气派。

春不老有一点辛辣的味道，在保定有两种吃法，一种是

腌菜，用盐压渍短时间，便带水份应市了，还带鲜菜的娇嫩清新的口味，这种雪里蕻，南北方的吃法大体相同，无非是小炒、烧汤、下面的主料，不过保定菜馆做的雪菜笋干，有口蘑配味，鲜美就更加一等了。另一种是新鲜菜生拌，摘下它的菜心，压实在汽锅上蒸焖一下（也有炒的），在半生半熟的情形下，用好酱油、小磨麻油凉拌，带一点芥辣的气味，常常能刺激出喷嚏，下面下粥，非常提味，南方叫“冲菜”，北方叫“辣菜”。大概在南方菜的成长期较短，雪里蕻的冲劲比春不老便要差多了。

22. 河北出色的菜饭

在国外，讲到熏肉，无不推崇东欧波兰的是上品，殊不知河北怀安县（长城边上，以前是冀绥交界的地方，在北京至太原铁路线上）柴沟堡的熏肉，才真是香味双绝。湖南东北幕阜山区如平江等县做的熏肉，也很有名，但都是用腌肉加熏，膘厚肉薄，质量总不及柴沟的熏肉膘薄肉厚，香浓味真。这首先是饲养生猪的关系，國内养猪用圈猪的活动范围很小，吃了就睡，容易长膘，长城内外，养猪，有些像牧牛放羊，大大的围子，任猪自由跑动，运动量大，膘长得少，肌肉却很发达结实，所以在基础上就像波兰猪了；加之柴沟的熏肉，不是用腌肉，而是用卤泡，经过陈年的积卤浸透去风干，再经过用松枝、松实（有叫“松塔”的）和松木的锯屑闷烟熏制，所以出来的熏肉，红中透亮，香气袭人，味道鲜美。当地作坊说前清年代，每年出的货都被当地县官预先订购，作为贡品进贡给皇上了，在本地不是老主顾，他们也无法供应，所以在外边的名气并不响亮，确实如此。日军侵华初期（1938年—1939年）我在南口一带做抗敌工作，只是在当地行政专员的宴席上才初尝这种滋味，以我这种好吃出名的人，尚且不知有此隽品。后来得到馈赠一件，真是爱如拱璧，非有同好的好朋友，绝不轻易用此飨客。现在就不知还有出品否？

驴丸火锅，是冬令家常菜，并不算名贵，然而味极可口，值得介绍。在河北大的县份，甚至于在北京，有数的酒楼做得比较讲究，这就是用料问题，口味是很少区别的。山东济南的驴肉涮锅，就是取其爽嫩，这些地方用驴肉做丸子，经油一炸，便更有外焦里嫩的特点。火锅用高汤加烩，配上蘑笋片，可以说鲜上加鲜，滋味奇美。民间做火锅，是向驴肉铺买现成炸好的丸子，这种丸子都是肉铺切下来的碎肉，斩碎以后过油炸成丸子出卖的。当年没法冷藏保鲜，这也是防腐的方法。住家人用大白菜、粉丝、冰豆腐在火锅里一焖，鲜美并不下于酒楼精制的，而且经济实惠。

保定府吃血馅饺，在抗日战争（1937年）以前还有。据说日本侵略军占据华北以后，他们禁止吃血类（日本国内现在还不吃动物血），这种点心，便不再有了。血馅饺是用鸡血凝固以后（杀鸡鸭时用半碗盐水接盛血液，便自然结成血块），切成细丁，加上虾米、白菜、胡萝卜、木耳、香菜等一齐调匀剁烂，包成饺子上屉蒸，滋味不亚于肉饺或别种素饺，住家户和劳动人民，这是一项最经济的吃的享受。

窝窝头在北京农村算是主食，都是玉米面的。北京仿膳有栗子粉的窝窝头，是慈禧太后欣赏的（在北京饮食节里已谈过）因而得名，但味道实在赶不上保定府的柿子窝窝头。河北省北部，农村都爱种枣柿（有“桃三杏四李五年，枣子种下便是钱”的说法），枣子生吃不涩口，柿子非等熟透，才能甜而不涩，所以季节一到，产量多便只能晒柿饼储存了。这种时候，一般人家都用来和玉米面捏窝窝头，正好是熟柿子的那里糊状如蜜糖的稠液拌和，粘合性更好，蒸出的窝窝头又甜又软，带有清香，吃来津津有味，这就成农村最好的主食了。

炸糕是黄米粉掺糯米粉揉匀油炸的，和狼山糕的做法有些相同，不过狼山糕较硬实，最好要用卤烩才更适口，炸糕包枣泥馅，经过油炸，外层皮脆，肉馅甜滑，筵席上常作尾食普受赞赏。当年颜庞惠博士任驻外大使，每每用这种炸糕款待各国贵宾，有称它为“大使糕”的，究竟是外交圈内的称呼，社会上知道的并不多。

23. 东北熊掌

东三省辽宁、吉林、黑龙江，旧时中国称之为关外，意思是在山海关外。过去山东人在时难年荒的年头，很多人一个包袱，一把雨伞，就跑去关外谋生，他们叫做“闯关东”，这主要是过去那里地广人稀，土地肥沃，只要有劳力，有土自有财，便不愁没生活。正像过去在美国建国初期，欧洲的移民向西部开发一样，关外苦寒，内地人能过得去的，都不想去，饮食习惯也是不相同的。

抗日战争以前，我没有去过东北，抗日战争胜利以后，熊式辉是东北行辕主任，曾有意调我去搞经济工作，而我在京沪地区办理受降事务，没有去成，到以后东北保司令郑洞国驻长春，才约去玩过一次，浮光掠影，印象不深，终日的应酬，民间的饮食，品尝到的实在有限。然而满州是清朝王室的故乡，一般酒楼的厨司，确有许多是见过世面的，不过高级筵席，已经吸收融汇了京、广、川、扬的手法，纯粹的东北菜，也真是凤毛麟角了。

东北最名贵的菜是蜜炖熊掌。兴安岭长白山一带都产熊（当地人叫“熊瞎子”）。据说那些地方山花烂熳，蜜源丰富，野蜂最多。蜂房大都为了气温关系，构筑在灌木丛林中。熊嗜蜜，它们就搜索这些蜂房挖蜜吃，满足食欲。熊是可以直立行动的，因此前爪，便同手的功用一样，便被称为掌，攫

取食物，嬉戏搏斗都用前掌，所以熊的前掌肌肉极其发达。一到冬季，大地冰封，熊类就无处觅食，便养成了冬眠习惯，这时便是猎人捕熊的时令。熊皮御寒力最强，我曾买过一张熊皮，那时冬季在野外露营，盖着它还会满身发汗，雪花落上去，马上就溶化了。熊掌是取熊的前掌，加工后便属于山珍之类，据说熊在冬眠时间，日夜舐吮前掌疗饥，唾液浸润着掌心，因而变得肥厚腴润了。

猎户相告，割下的熊掌，并不能新鲜吃，必须等它干，才不致有膻臊的气味。做熊掌的收藏熊掌，也不能用水洗清血迹，只能用草纸把血水吸清，然后在陶缸里用生石灰垫底，再用炒米把熊掌掩盖起来，上面再堆石灰封口，这样放到下年冬季，便可以取出去市上销售了。

我在长春吃过一次熊掌，那是朋友请能手烹制的。他们头一天把熊掌的毛衣收拾干净，就浸在蜂蜜里一整晚，第二天上午开始便在文火上炖，等到软熟，就取出把蜜液洗去，然后加作料用鸡肉汤上炭火炉炖三四小时，这就烂熟了。实际上熊掌是一块腴润肥厚的胶质，和鱼唇鱼肚的性质一样的，吃起来相当肥腻，非借配料才有滋味，真正讲并不算什么佳肴。至于现在香港台湾酒楼挂名的熊掌，那就简直是卖野人头，多数是用牛筋冒充。有用骆驼掌的，还算是高等的。孟子留下两句话："鱼，我所欲也，熊掌，亦我所欲也"，也许就是这样，使它的身价十倍了。

24. 东北的酸菜火锅

东北气候严寒，一年有 9 个月可吃火锅，据说火锅就是从东北传入内地的。最早是由成吉思汗（元太祖铁木真，为元朝开国之主，公元 1206 年即皇帝位，平西辽，灭西夏，攻破俄罗斯联军，威震域外）创始，自蒙古传到东北，经过在那里百多年的革新，才成了现在的型式，有锅有炉，成为冬季家庭的恩物。在南方的菊花锅，打边炉种种方式，都是后来演化出来的，仅仅烹调内容有些区别，火锅本身的变动并不大。

东北的习俗，无论贫富，都讲究吃火锅，沈阳有句俗话："家里的火锅子，家外的车伙子"这有两种解释，一说是说东北人在家里离不开火锅（天气冷东西要热吃），出家门离不了用车子（雪没冰封，没有车行路困难）。另外有一说法是火锅子是无底洞，什么山珍海味，园疏时馐，都可以煮进去，车伙子运杂货，什么都要偷，然而不管怎样解释，东北人对于火锅的重视，都不言而喻了。

东北人最普通吃的是酸菜火锅、白肉血肠。这种酸菜，既不像四川的泡菜，也不像潮州的酸菜，因为它不是泡的，又不是腌的，而是所谓渍的（大白菜用开水泡过，就堆压起来，经过一段时间任其发酵变酸），渍的菜酸味不重，菜味犹存，切成极细的菜丝，在火锅里烹制，简直像银丝一团，清香四

溢。酸菜火锅一般都用白肉、血肠，白肉是用猪肉煮到刚热，刀工好的，切成像薄纸一样，胜过南方人的技法。血肠是东北特有的，它用肠衣（用猪小肠刮去内层的油脂即成）灌入血清。血清即是从猪血中提出一种澄清的液体。民间一般的做法，将猪血盛在一个盆子里，稍加食盐，然后尽力的搅和，便静置下来，于是血液中的蛋白质，因酵素的作用，就变成纤维素把红白血球缠固起来，凝成血块，这种血块便会渗出透明淡黄的液体，这便是血清了。把血清配味，注入肠衣，就像普通的香肠一样，煮熟之后，就可切成像玛瑙般的晶莹的片子，和白肉都投入火锅，这便是道地的东北白肉血肠酸菜火锅，滋味极其鲜美，尤其在寒带气候中，热气蒸腾，吃了更是满身舒畅。普通民家，并不做血清，他们是用猪血加水和稀，配上作料，直接灌入肠衣，据说味道更为浓厚。

上等的火锅，正如俗话所说，佐料是无竟无休的。松花江的白鱼、蟹腿、蛤蜊、鱼翅、刺参（渤海湾及海参威一带产的一种带刺的海参），这是海味，山鸡片、鹿脯、蛤士蟆（东北特产一种红腹蛙，腹部上有块脂肪，富营养）等算山珍。至于鸡肉、牛羊猪肉，就不用说了。因此，在中国，无论南北地方的各种火锅、涮锅，都无法和它匹敌的。

25. 煮羊头与炸连贴

中国有句俗语："挂羊头，卖狗肉"，这是用以形容有些人表面冠冕堂皇，内容狗皮倒灶。然而从本义上看，羊头实在是好货，居然还可以作市招，引人入彀呢！可是吃羊肉的人究竟多，吃羊头倒很少。东北民间却有煮羊头的吃法，这可以算识货的了。据我吃过，羊头确实比猪头鲜美很多，不过吃猪头肉的花样很多，羊头的做法就比较简单了。

煮羊头是将毛发刮干净以后，切开先用水煮熟，折除骨头，还要把羊口里的老皮去尽，再把它切成碎块，加米酒先煮，再放鸡汤，添上香菇笋丁等。起锅前撒上小胡椒（原粒不碾粉）、葱头、蒜瓣、稍加水醋香油，肉香四溢，吃来脆爽有如牛舌，非常鲜美。

羊山粥也是东北才有，那里除盛产马铃薯（东北叫"山药蛋"），还产山药（根茎含淀粉甚丰），民间将山药研成粉末，先把羊肉煮烂后和入，加盐煮成糊状，再加些粳米，慢火细炖，便成了羊山粥。这是取羊的鲜味，山药的清香，滋味可与广东粥媲美。

东北到冬季，猎野猪、黄羊的很多，市上常有这类野味出卖。野猪肉的纤维很粗，任何种加味烹调，都很难入味。黄羊是一种尖角的野羊，尾巴短而蓬，肉比野猪的鲜脆，煎炒都可以。民间大多数是烧了吃，算是粗菜，不登大雅之堂，只

有路边的小饭店大锅的煮着供应，吃的都是普通人民。

炸肥肠在北方也叫“炸圈子”，中国内地都有这样菜，山东馆做的，比东北高明，更加香脆适口。不过东北的炸肥肠常常都配了填料，有的用葱白，按肥肠的长度，满插入肠内，然后过油炸，因而香脆中又带有清新的口味。也有的用碎猪、牛肉，或切成条子，或斩成末子，像馅子一样把肥肠填满去炸，还有用马铃薯擂成泥酱再填塞肠子的，炸成后蘸椒盐吃，倒各有其风味。像最后这样，因为它利用薯泥吸进了油脂，就不嫌肥腻了。

炸连贴又是东北的吃法。连贴就是脾脏，是贴在肝脏上生长的，像舌头样一长条，脾脏是制造血液的主要器官，因为带有一种腥臭味，在关内都是买来喂猫的（在台湾买猪肝腰时就会配上一两条）。在东北，他们把它洗净晾干，切成二三寸长的段子，裹上一层稀蛋和面，入油锅煎到焦黄，撒上椒葱，配生葱白吃，外脆内嫩，异味消失了，别具滋味，佐饭下酒，都成了好菜。

26. 东北特产：蘑菇与哈士蟆

东北是中国产名菌的地方之一。目前充斥海外市场的日本菇，都是过去日寇强占东三省时引种去日本改良培植成功的，到现在都算是上等货，实际上它的品质，只够上东北的二三等菇。

东北的第一流菌类叫“白蘑”或“粉菇”。鲜菇呈白色，有的略带粉红色。当春后开始溶雪，在山坡上早受阳光的地方，枯黄草堆中生出一团绿草，那就是蘑菇圈。白蘑就是生长在圈内的。每遇雨后，鲜菇就从草丛中挺出，极为娇嫩。人们说它“一蘑在室，满屋生香”，虽然文人之笔，有些夸张，然而这种菇散放飘逸的清香，也却十分可爱。过去就有人研究移植的问题。可是总找不到适宜土壤，当时也受科学技术知识的局限，没有成功。当然这话已是40年前，现在生物学的进步，我想是能够有办法的了。

东北还有一种真蘑，是在灌木丛中野生的，形状像小栗子，黑褐色，很像草菇，但有浓郁的香气。它产量小，偶而有打柴的带上市求售，往往索价很高，因而能吃到机会不多，不能普及，也就不能增产，也许还有许多不知道。

马粪菇极其普通，当地人说是从马粪堆中生出来的，所以身价不高，实际上它还是一种很脆嫩鲜美的菌类。而且菌体大的直径可达五六寸。老了就会绽出菌丝，有些像云南散

鸡棕的模样。这种菇无论净炒或做汤，都是上品。我过去和当地人谈，何不替它换上一个高雅的名字，再由一些名人雅士出来吹嘘提倡一下，就会身价十倍起来！真是人生有遭遇，动植物又何独不然？良可慨也！

蛤士蟆，是吉林特产，是一种蛙类。身红腹白，性最耐寒，成年潜伏在水底，捕食小鱼和水虫。到了大雪冰封的季节，据说是它活动繁殖的时候。腹下生长有厚实脂肪，像羊脂玉般的两块，分在后肢脐下，被认为这就是它能在气温零度以下生活的营养保证。所以中医书上，蛤士蟆的滋补功能，与燕窝有同等价值，是清补的上品。捕捉这种蛤士蟆，往往可获数百只，晒成干都由京庄的大药店收购。服用的买来就只剥下两块油脂，用清水浸润，立即它就恢复成两团半透明的白块，然后用冰糖蒸服，就是补药；用鸡汤烩，就是名菜。这种蛤士蟆干，现在美国华埠的大中药行都有备货，也和广西的蛤蚧一样，此地已能买到了。

27. 山东菜概述

山东菜历来分为两宗，历城（旧历城即今济南市，新历城是原县属的洪家楼）是旧省城，那里的菜算是正宗的北方菜，丰实厚重；胶东（山东半岛）以烟台为中心，包括威海卫、青岛都在内，自成一格，称为“胶东菜”。我没有细心去查问过这种区别菜的渊源，但从日常饮食生活中去体验，只是可以用“本色”和“花妙”两种比较易见的现象去区分，这也就是一般的内地城市和通商码头常有的情形，在谈地方菜的时候累累谈到。

山东半岛的居民，向来有闯关东（指东北地区）的风气，和广东台山人跑金山的动机有些相同，主要都是时难年荒，谋生不易，才背了包袱雨伞，就去闯天下了。山东人去到当年处于日俄两国势力范围的东北，特别是苏联十月革命以后，大批的帝俄时代的（所谓“白俄”）王家、皇族、地主等逃难在那里的非常多，那班养尊处优逸乐惯了的遗民，仍旧是饱食终日，讲吃讲喝讲玩，所以饮食业发达了，正像美国华埠过去的侨民一样，除了种地以外，稍有资力，开饭馆既是环境所需，也是谋生致富的途径，于是在那些地方经营山东馆的比较多，迎合食客的口味，适应那里的生活习惯，许多烹调方法，也就渐渐的改良，久而久之，便形成了不同山东菜本色的调味。这些人也同过去旅美的华侨，怀着落叶归根的思

想，有钱了或者年岁大的，陆续回到本土，有操旧业的便把那些改良过的烹调带回来了。胶州菜的花样比较多，这应该是原因之一。这批人不但把山东菜西化了，同时也把俄国菜中国化了，所以早年在中国的西餐馆，多数是胶州人经营，或胶州人掌厨，过去上海三马路许多号称“番菜馆”如大西洋、荣新等，都是威海卫、黄县等山东人开的。1949年以后香港，也有了烟台人开的西餐馆，如雄鸡饭店之类，卖的都是中国化的罗宋菜，也就是余风所蔽了。

我们着重谈中国菜，所以先要谈道地的山东菜。山东菜最拿手的，应该说是“爆”，爆就是抢火菜，最能看出厨司的功夫，济南同和居（在天津上海都有分店）的爆菜是极其著名的，名目多达二三十种，又分汤爆（就是水爆）、油爆，其中最受欢迎的是爆肚，这种菜在北京天津的许多名店，做不出他们的口味。吃汤爆有些像吃涮肉，不过它不是由食客自己调理，而是在厨房爆好送上席来。毫无疑义，自涮绝不能恰到好处的掌握火候，厨司烹调，他就能施展手法。以爆肚为例，首先选料，要全取肚尖、肚仁，洗刷要清除腥臊气味，要把一切筋络脂膜等剔尽等等，用沸水爆涮，又要看材料的厚、薄、软嫩等等，十几秒二十秒钟就上菜了，调味有酱油、辣油、麻油、虾油、甜酱、芝麻酱、韭花酱、红腐乳汁等等，并佐以香菜末、葱姜末、芥末等等，多至数十种，罗列席上，看看它也使人眼花撩乱，吃着是鲜、脆、嫩滑，真够极视觉、味觉之娱，写到这里，回想起来，口腔中还会生回甘之感！

油爆只是口味不同，方法是一样的。烧红的油，把备料一下锅，哗的一响，火焰飞腾（锅里的油着了），菜就成了。端上席面，芳香四溢，不但可使在座的垂涎，有时全楼的来

客，都被飘香勾起食欲。如果他尝过同和居的，他就会觉得是“唐突西施”了。爆鸡丁、爆虾仁大抵如此，就不一一遍述了。

28. 山东德州烧鸡

许多地方吃鸡有特别烹调方法，如叫化鸡、盐焗鸡、太爷鸡、贵妃鸡等等，在中国还有许多吃鸡的花样，将随着产地陆续陈述。山东的德州烧鸡（也叫“德州扒鸡”），则不但在海内驰名，更获得国际间的赞赏，美国的炸鸡，是望尘莫及的。日本在三四十年前就派人专门去德州学扒鸡的做法。记得我于1957年在东京大阪考察，就曾见到过以德州烧鸡为市招的饮食店门庭若市，应接不暇，而邻近几家卖“鸟丸烧”（日文中的汉字鸟即是鸡，丸是整个的意思，鸟丸烧就是“炸全鸡”）的却门可罗雀，生意萧条，当时虽然没有工夫分身去实际品尝，对比眼前的现象，德州烧鸡的号召力，就可想而知了。听说美国炸鸡店也有表示要聘请德州师傅来改进烧鸡技术的，这种产品受人欢迎，自不待言了。

德州鸡并不是出源于德州，正像金华火腿不出于金华，而出于东阳，良乡栗子不出于良乡，而出于房山一样，得地利有很大的关系。德州扒鸡的真正出处山东禹城县，距德州南一二百里地，同在津浦铁路线上（天津至浦口），德州在冀鲁交界，是两省的交通枢纽，同时德州还盛产三白瓜（德州西瓜，瓤白、皮白、子白，所以叫“三白”），商务繁盛，禹城的烧鸡在德州有大市场，于是本地人也仿效经营起来了，相沿有三四百年的历史，销路打开了，名声出去了，人们也就

只认德州烧鸡了。生意扩张，改进的条件多了，加工配料精益求精，真是“锦上添花”，作为一门特产，销售始终不衰。

德州烧鸡，在当地经营的有好几家。最早的德顺斋，是由禹城县正式移到德州的老字号，后来有韩记扒鸡赶上了德顺斋。市面的销售，津浦路德州车站上供应往来旅客，据说每天可卖出千八百只，真是盛极一时。1957 年我曾乘津浦车过德州，德顺斋、韩记都已收归公营，材料短缺，烹制马虎。德州鸡简直成了摊贩上的卤鸡，以往的滋味完全没有了。最近开放了一部份自由市场，渐渐有些私商的出品较前进步了。

据说德州鸡的加工，是很有讲究的。有些内行人归纳为“选料好，用料准，加工细，手艺高”几点都要做到。还有配料中要用中草药四五种（有人说要十来种），砂仁、豆蔻、桂皮等，都算比较珍贵的。至于花椒、茴香等大料用得更多。我们去看过他们的做法，生鸡选用两斤左右的，从脖子下开口取出内脏洗净后，把两只翅膀编插进去，稍稍脱水便进油锅炸一炸，拿出来用药材熏焖了。厨司说这一工序是关键，时间、用料都得恰合分寸。这样熏出的鸡，中药补益的药性透鸡体，而中药苦辛的药味却不能存在。然后再加香料上大锅蒸透，做到肉香四溢，骨松肉嫩。手艺好的，烧鸡提起一抖，鸡骨自然脱落，皮肉保持完整，被称为“脱骨扒鸡”，才是上等的。我们回想到过去车子经过德州，或小住时吃德州烧鸡肥而不腻，嫩而不散，形色俱佳，无不称赏。它比京汉线上的河南道口烧鸡，品级又高出一等了。

29. 山东大葱与大蒜

在过去的中国，南方人爱辣，北方人爱冲（读去声音如铳，是表示气味刺激口鼻的意思），生活习惯是不相同的。当年北方人到南方，见到姜椒，愁眉苦脸，南方人到北方闻到葱蒜，退避三舍。直到日本侵华战争八年，使南北人口大量的流动，特别在大后方，五方杂处，成为民族的大熔炉，才把这些习惯冲淡、改变了。其实这都是由于地区、气候环境等等自然条件形成的。据说南方人吃辣，主要是因为山区的山岚瘴气的关系，而北方人吃蒜，也是因为河水多泥，井水多咸的缘故。然而这都是一般论说，多少有些科学根据而已，专门研究的文章，我并未曾见过。

首先说山东的大葱，和南方的葱最不同的是山东葱，长得粗大的，一棵可以重达两三斤，普通民间形容它像娃娃（婴孩）的胳膊一样，并不是过甚其辞。山东葱盛产在鲁北平原，自济南至禹城一带，农村中种葱蒜的非常多，产量很大。山东葱的好处是茎长叫葱的，完全是靠人工培养的，插种秧苗以后，随着它的成长，逐渐培土，使主茎不见阳光，愈培愈高，主茎也愈长愈高，如是葱地看起来，像一条条深沟，所以人们也叫它沟葱。这种葱白（没见阳光不生叶绿素）嫩而甘脆，一点不带青葱的辛辣味。生吃时把一株葱破为四片，蘸甜酱生吃，比西方的水芹更有滋味。当地人几乎家家如此吃，

餐餐必定有，因而取笑山东人吃大葱的幽默笑话特多。有的说：山东人相互打架，不得开交，邻居路人也无法劝解，如果你拿上两棵大葱来，在他们面前晃一晃，马上双方都会争着要葱，立刻就化干戈为玉帛了。有的说有人落井，眼看就要淹死，无人敢下井拯救，只要用大葱放在井口上，落水的也会马上蹦了上来；也有的说产妇难产，助产师无能为力，倘使用一把葱放在她的产褥上，婴孩也会争出娘胎，快快出世了。所有这些，都是无稽之谈，但是形容山东人好吃大葱的习惯，都是谑而不虐的。

山东大葱除了生吃之外，用来烧肥鸭、烧乌参（大的海参），都是香醇味美的好菜，这都是因为它甜而脆、有香气而不辛辣的缘故。济南同和居做的葱烧鸭是脍炙人口的，隔别年代太久，已记不清许多不上口的菜馆名称，他们也有不少的驰名佳肴，却很惭愧的被我埋没了。

山东大蒜也很出名，其中有紫蒜和独头蒜两种，除接近山东的河北省南部有些地方有少数出产，别的地方便很少见到。这种蒜的长处也是甘甜和嫩脆，有蒜香而无蒜臭，而且可以久放不变质。因此它特别宜于做糖蒜和腌蒜。糖蒜的做法是非常费事的。济南的聚丰园，他们每年出产的糖蒜，外销以吨计，就是因为他家的加工考究，色鲜味美。据告他们做这种蒜，要特别选紫皮的，洗净后要经过几天晾干水份，然后盛入大瓷缸，一层蒜一层糖压实，10 天后糖溶化了，底层的吸取糖汁多甜味重蒜味淡了，上层的恰恰相反，所以必须用人工翻转一次上下层，换一个位置，这样上层等于过滤，下层经过糖腌。这样再过 10 天，起上层的风干成品，下层的又加在新的下层之上，如法炮制，源源不息。因此出来的货，质

量就有了保证，口味始终匀称。腌蒜则要选白皮蒜，这是因为糖蒜可以是金黄色的，而腌蒜就看它的白净了，独头蒜皮是白的，多是做腌蒜，不过卖相好些，价钱贵些。

30. 山东干烧对虾与驴肉

山东烟台产对虾，被公认为举世无双的。在美国，夸耀波士顿的龙虾，但是肉质粗，鲜味淡，远远不能和对虾相比。所以吃过对虾的，无论是中是外，莫不交口称赞，承认这种比较是公正的。对虾的好处，首先是肉质细嫩，油脂丰富，发育完成以后，脑部的虾黄充足，鲜美胜过蟹黄。对虾在山东半岛（称胶州半岛）海岸都有渔获，五六月间产卵期游到渤海湾，这时捕获量很大。只是过去运输不便，还没有冷藏设备，所以过去非在青岛、烟台、威海等地，便吃不到鲜货，由于过去用天然或人造冰装箱运送的，经过许多时日，成了冷气货，鲜味就有差别了。

对虾最好的吃法是干烧。就是新鲜虾用油过，不用配料，只加酒酱熬焖，没有汤水的，原味完全没有走漏。当然烹饪的火功非常重要，过犹不足，都无是处。稍稍过火，壳硬肉老（带壳烧的），色泽暗紫，不好看也不好吃；火功不够，皮白肉松，颜色惨淡，同样是不好看也不好吃，像青岛的燕宾楼、玉华楼几家，他们来料新鲜，这样菜送上席面，真是金紫飘香，色鲜味厚，视觉、味觉、嗅觉都得满足的享受。像香港水上酒店做那种白水煮鲜虾的吃法，内地还没有过。不过据我想像，经水煮过，味道也一定会淡些的。其它如对虾卤下面，给人的好感不多，似乎它还不及蟹黄适于调羹。

现代空运发达，冷藏技术先进，所以对虾盛期，在香港已不是奇货，在美国有些经营大陆生意的，也开始有货应市了，不过索价太高，要偿口福，就得大破其钞。日本曾用人工繁殖的方法去养殖对虾，肉嫩可以相比，鲜味有所不及（池养当然不及海洋中的饲料丰富）。日本人都是做“天妇罗”（日本汉字读音是吞普拉，即是炸虾，有专门的食店）一只整虾，去壳裹上蛋稀经过油炸，一客菜只一二枚，菜价奇贵，已经不是普通食客可以品尝的了。

牛肉纤维粗，猪肉纤维脆，驴肉适得其中，所以做烫涮用，比羊肉涮锅更为嫩爽。山东人一般吃驴肉，都是正式屠宰的。过去有家炉香馆（炉如驴在北方发音类似，改用炉字比较文雅，好像狗肉称为香肉一样），是专卖驴肉菜的，炸、炒、煮、焖，样样俱全，我的经验以炒驴肉丝包春饼，吃来比里脊丝要脆嫩得多。冬季的驴肉火锅，实在好，牛羊肉都赶不上，因为它不但薄片容易熟透，即是块子，也能快熟，这就是肌理组织的关系了。山东人用蒜泥加酱蘸拌，再咬大葱，口味虽然重了一点，也确别有耐人寻味之处。驴油酥的葱油饼，特别松脆，所以高级点心，一定用驴油拌面起酥，是很有道理的。

猪肉在济南燕云楼有一种特别做法叫“芙蓉肉”，这是一样须隔日打招呼订制的菜，因为做法实在麻烦。它是先将里脊肉打碎，洗净血丝，擂成细泥，使肉变成近白的颜色了。经过调味稍放一时，任其晾干水份，吸收配味，再加蛋白和菱粉揉匀后摊成薄片，这样入大油锅一氽，再加汤烩，其鲜味隽永，真是燕翅所不能及。这是燕云楼车师傅（掌杓）的拿手菜，我每次去济南必吃，人也熟了，后来燕云楼在上海设分店，生意太好，忙不过来，就不能时常找他做这样菜了。

同和居的乌鱼蛋，是原料极普通、做法很特别的菜。说它普通，是所谓“乌鱼蛋”就是幼乌贼（小墨鱼），说它特别是做法和口味，把幼乌贼横断的切成薄片，很像榆钱（榆树结实，其状如钱，其薄如翼），然后用上汤烩，加芡加酸，使成浓汤，有些像酸辣，而味道极醇厚。

31. 山东面点

中国北方人的主食称“面饭”，中等以上人家都是以小麦面为主，普通人家小米（粟）、包谷（玉蜀黍，也叫“玉米”）则是日常食料，被称之为“细粮”和“粗粮”。但不论粗细，北方人做饭的方法，却是花样繁多，即使是当地人，也无法说得清楚，像我们外地人，短期居住的，更是只知道粗枝大叶了。

山东馒头是著名的，特别有一种高椿馒头，只是山东才有。那种馒头外销到北方的北京，南方的上海，距产地都在几百里之遥能经久不坏，津浦铁路的旅客，没有不买去送亲友的。据说做这种馒头，和面要有一等功夫，那叫做“呛面”。它是一种特别的方法，和好湿面以后，不经过发酵，这叫实面，再加干面，便是呛面。做成的馒头，其坚如石，咬着吃，越嚼越香。高椿是它的形状，因为平常的馒头都是隆起作圆形，这种馒头干燥挺直，做成像一小段的木棒，粗有2公分，高可6公分。面店用纸盒盛着出卖，就是备人携带方便的。当然这种馒头，也不是在那里家家都会做的，所以就显得不寻常而名贵了。

山东还产山药（一种蔓生植物，学名叫“薯蓣”，根茎可食叫“山药”，富淀粉）。有一种山药馒头，也是山东特产，它用山药泥和面粉拌和，捏成馒头，上屉蒸的，有的并置豆沙

或枣泥馅，味甘非常可口。

山东面条，和北方一样有切面、抻面之分。切面是擀成面片用刀切的。抻面便是拉面，这完全是手工活，白案师傅（菜馆称炒锅厨司为“红案”，做面点的厨司为“白案”）中的抻面好手，一斤白面能出 2000 多根细面。济南老鸿宾楼有一种叫龙须面，做法更加讲究。这种面就是用擀出来极细的面在沸油锅先炸一炸，颜色发黄时便捞起来，然后要吃卤的浇卤（卤是用猪肉丁、冬菇丁、笋丁、芽白、鸡蛋勾芡烩成的羹，天津的大卤面是很出名的），吃干拌的，就用芝麻酱、蒜泥、韭菜花、酱油醋等自己调味。因为面极细，虽然制作过程有些像伊府面，但酥脆则胜过伊面。

华埠的唐人餐馆，适应外人嗜甜，有许多在卖拔丝菜，其实他们都是辗转仿效做法已经粗滥了。拔丝菜的起源，就是山东菜系的，当年的拔丝菜只有拔丝山药。山药因为肉细质嫩，富有淀粉，而且有种粘液，水份不大，不含糖份，拔丝要用重糖，所以它比山薯或其他果类更能配合调和。烹制要分炸料和熬糖两步。山药去皮后切滚刀块，先用开水焯一下，便下热油锅炸成金黄色，熟到没有生心子便行了。熬糖的关键是火候，糖要溶透又不能焦。再使糖浆均匀裹在原料上，都要技术，不像我们想像得那么简单。做得好的拔丝菜端上席面，大家下箸，可以看见银丝满席，趣味横生。吃拔丝菜必须趁热，所以备有一碗凉水，就是防糖粘盘子、粘筷子、粘嘴唇。菜一冷就拔不成丝了。现在则造了许多花色，如拔丝苹果、拔丝香蕉等等，常常裹不上糖，拔不成丝，变成一盘糖拌菜，就是因为原料水份多，炸料熬糖都不到家的缘故。

济南市上还有一种特别点心炸蚂蚱（读成“骂渣”，才是当地的发音）卷春饼。蚂蚱在北方算是通称，它包括蝗虫、蝈

蝈（学名“螽斯”），每年农历五月至 八月都在繁殖期，农村和菜园便大批捕捉。凡是雌的腹下卵囊饱满，雄的满腹油脂，炸蜢蚱的摊贩买来摘去头腿翅膀，洗净就下锅油炸了在市上出售。一般市民便一包包的买去卷春饼或烙饼吃。据说撒上葱花椒盐粉，滋味赛过炸虾。笔者在杭州吃过蚕蛹，在萍乡吃过柚子虫，对山东炸蜢蚱，却不敢尝试，大概像广东的龙虱一样，看见它的形像有点恶心，总是不敢入口。

32. 河南香酥八宝鸭与黄河鲤

河南向有“中原”之称。它的大部份地区在黄河南岸，所以叫“河南”；简称“豫”，是因为古代那里是豫州。1949年以前的首府是开封（1949年以后，人民政府调整行政区划，首府改在郑州），古称“汴梁”，曾经是宋代的都城。其他洛阳、许昌等地，在东汉、三国等朝代，也都先后在那里建都，这些地方很有些历史悠久名闻全国的酒饭馆。

开封的梁园，据说是北宋（公元960年—1127年）时代起就开始经营，洛阳的金谷园，在北魏（公元396年—543年）便营业了，都是垂千年的老招牌（当然不可能是世袭祖传的了），依然有很大的号召力。在旧社会，如果人们去过汴梁（开封的别名），走过洛邑，而没有去过或不知道这两家名园的，便被认为是没开过眼界的乡下人了。开封的厚德福，是清代开张的，因为有些拿手菜，也就声名鹊起，和他们并驾齐驱了。

河南菜实际是掺和了南北菜的优点，以南方的炸和北方的爆为主，焖和扒为辅。所以要举出他的特别烹调手法，不容易找出具体的实例。梁园有一种铁锅蛋，是别地方未曾有的。它有专用的铸铁锅，深深的有些像旧时的熨斗，附着一个把手，容量和大品碗差不多。做法是将用料的鸡肉、猪肉、肫肝、江贝、鲍鱼配上火腿、冬菇、冬笋、荸荠等等切成小

丁，在打匀的蛋液中，拌成稀糊，把味调好。然后在铁锅内注入半锅的芝麻油，在烈火上熬至沸点，便将它送上席面，临时把备料倒进去，一时热气腾腾，香味扑鼻，蛋和肉料都膨胀起来，凝成软而滑的蛋糕，锅身及锅底也炸出一层碗壳，客人用匙舀着吃，极其腴美，真正有齿颊留芳的感受。

厚德福以香酥八宝鸭，最负盛名。主要是厨工精巧，不但骨架部分干净地拆去了，而且鸭肉也从腹内削去一层，不像普通酒家做的脯肉肥厚，不能入味。腹内的填充料，荤菜配搭得好，如鸡肉、虾仁、火腿、冬菇、核桃仁、嫩笋尖等等所谓“八宝”，调味也极其讲究，不掩盖用料的本色，所以油炸以后，皮酥、肉嫩、瓤松、味厚、色鲜各尽其妙。香港、台北、柏克莱都有厚德福，他们也以这样菜为招牌，但不论从视觉味觉那一方面来品评，都差得不可以道里计。

郑州以吃黄河鲤著称。黄河鲤之所以鲜美，是因为黄河水流急湍，鱼类的习性，爱逆水溯游，运动激烈，所以质细嫩而坚实。吃黄河鲤是先提出活鱼，由客人选定后，当场摔死，再送下厨的。郑州的做法，照例一鱼两吃，干炸一半，稀辣一半（稀辣是河南话，是用粉皮红汤煮，略用红椒干，稍带辣味，非常开胃）。干炸的裹有一层薄蛋稀，炸后不显焦黄色，脆皮嫩肉；熬汤的也要火候恰到，甘中带辣，和淡适口。据说这样做法是过去河南省主席刘峙的夫人传授的，因而有人称稀辣鱼为太太鱼的。

吃黄河鲤还有一段轶事。蒋介石当年是国民革命北伐军的总司令。在攻克郑州的时候，他率领几个主要幕僚去酒楼吃饭。那里酒店并不知顾客何人？照例以活鲤敬客，提出两条活泼泼的请挑选，蒋总司令随即指一条，猛不提防堂倌便将它向地面一摔，鱼在猛烈的蹦跳，蒋还不明究竟，便问随

行的陈布雷，陈非常机敏地答以武王伐纣，有鲤鱼跳龙舟的祥兆，因而获得大胜的故事，蒋听了非常高兴，立时命随从给赏 20 银元，一时传为佳话。

33. 河南山珍猴头菌

真正的河南本地菜，以我个人的鉴别，恐怕要以豫西地区南阳、邓县、镇平、内乡一带，才有地方风味，才可以作为代表。当然说到地方风味，土气就在所难免。正像江西菜，味是纯的，量是足的，"色""香"两个字就比较逊色了。

河南本地菜有两个特点：一是勾芡太重，每样菜的主料，如肉块、鸡片或鱼块，表面上都裹上一层芡粉，这种菜如果是煎的，它可以炸成脆皮影响还不算大，炒的菜就罩上了白膜，看上去腻糊糊的，大块的鱼肉，则等于另外加了一层皮，菜味被它渗杂了；另一是爱用大料，八角茴香放得多，每种菜都带同样的刺鼻香味，本地人习惯了爱吃，外地人非居住较长时间，便不适口，但是主副材料是地道的，实在的。

豫西出产两种山珍——猴头和鹿茸，这两种都是寄生的菌类。猴头菌大如拳，状似猴头，因而得名，外皮呈暗黄褐色，内部菌衣是白色的。寄生在梓树（一种高大的乔木）、松树，采摘后晒干，也像菇类一样分量很轻，食用时经水浸润，又恢复原形了。因为它的体积几倍于冬菇，可以切块，可以切片，取材便较别的菇类更具条件。鹿茸（或叫"鹿角"菜），二三寸长的枝状，很像鹿角，中药店称为"鹿茸"，也就形像的成了这种菜的命名，味带韧脆，有些像木耳的性质。我在抗日战争时期，曾在当地驻留，但是军书旁午，虽然吃

过许多，买过许多，自己烹调过许多，却是不求甚解，它们的学术名词，植物学的分类，始终未曾考究过，这又有待于真正河南籍的人士，再加说明和指正了。

猴头菌和冬菇一样，切大片炒鸡片肉片，都极鲜美，最好是片成薄片，将鱼虾剁成细茸，撒上火腿末，敷贴在菌片上用鸡汤烩，清香鲜嫩，比鱼翅汤，只有过之而无不及，也有把整个菌一劈为四炖猪蹄的，都是味清而厚的。河南菜馆的上等筵席，有以猴头菌为头菜的猴头席，算是招待上宾的酒菜。

鹿茸的做法较少，多数用于炒菜。有时用它蒸鸭，将鹿茸填满鸭肚去清蒸，它有一种清香，可把鸭肉的膻气解化了。这种鸭汤非常醇美，上等筵席以此为尾菜，附有热馍，客人掰碎用鸭汤泡食，是非常入味的。

淮阳县产金针菜（俗称“黄花菜”，即是萱草的花），过去该县农村大片的种植，是一种经济作物，是当地的主要农产品。三四月间盛花时节，简直像遍地黄金，飘香十里。最初采摘的出卖鲜花，附近的邑镇如周家口、水寨等大口岸的酒饭馆就供应各种新鲜菜，以黄花为主料。鲜黄花脆嫩鲜甜，比豆芽另有甘香，比韭黄不带气味，生炒鸡丝里脊，爽滑适口，作饼馅做包饺馅软中还带脆劲，真是美妙无比。还有用它炖猪爪（广东人叫“猪手”）的，不加盐酱，自成甘味，据说还有补筋骨的功效，尤其对于哺乳妇人，能够增长乳汁。

这些河南土特产做的菜，河南人的本地手法——芡和大料，倒是无用武之地了，我们外地人大多欣赏。

34. 河南果子狸

河南省讲究吃的是南五属，即豫南的五个县：光（光山）、潢（潢川）、固（固始）、息（息县）、商（商城），其中以商城名声最大。豫南本山地，是桐柏山、大别山在这地区成为淮河与长江的分水岭，与安徽、湖北接壤，丘陵起伏，风景秀丽，粮食和经济作物的产量很丰富，民间向称富庶，所以那里的生活习惯，和南方的风气较近，饮食口味，大体上和苏扬菜接近，河南本地人那种加芡加料的情形很少。

大别山林深木茂，野生动物很多。果子狸在外地非常稀少（广东菜中的龙虎斗，是用果子狸的，但是来源少，常常是用猫代替），在商城南部山区经常能够捕获。乡下人用木笼提着入市求售，酒楼每每饲养有三四头，随时可以应市。商城人烹调果子狸不像广东菜炖焖的做法（龙虎斗，蛇和果子狸都是清炖的居多，极少别的做法），他们最特别最鲜美的烹调，是用生梨夹着清蒸，将果子狸宰杀以后剥去外皮，取其脊背和臀腿的肥厚肌肉，切成三四分厚的长方片块，把梨子削皮去心也切成片子，然后一片狸肉一片梨子夹起来，入大镬隔水清蒸。因为果子狸只食野梨，它不生脂肪，虽有肥肉也不油腻，蒸熟以后颜色是透明的，吃起来是松脆的，不需任何佐料，仅是梨的糖份侵入狸肉，甘和腴润，清滑适口，其余骨肉配黄豆熬汤，用来下面，鲜美之极！

光山紧靠桐柏山，那一带产山鸡（雉，俗称“野鸡”），麦收季节，群飞群集，黄昏时农村用网兜捕，往往一天能得十数只，都卖给城市饭庄和住户人家。在光山固始等县城，几乎全年都能吃到山鸡，不像通都大邑，这样菜成为席上之珍，只是“物稀为贵”而已！红烧山鸡在当地是普通菜，烹制无须费事，在那里讲究吃鲜吃嫩，最饶滋味的是青蒜炒山鸡片。山鸡脯子肉切成薄片，用肥壮的青蒜苗生炒，略加红椒丝，生炒不用酱油，出来的菜，青、白、红相间，肉嫩味浓，真说得上色、香、味三绝。

豫东商水县还有一个小镇叫桐乡，那里是沙河、贾鲁河和颍河等几条河汇合的地方，历史上（无记载可考）曾因河水泛滥，那里被淹没过。镇内有一口古井，据说深不可测，大概是被淹时，流入了许多鱼类，后来水退了，这些鱼便在井内杂交繁殖了。这口古井，暗不见天日，时长日久（不知道经过多少年代），这种鱼的眼睛完全退化了，变成了盲鱼。这种鱼皮肉细嫩，骨骼脆弱，可以透视，本地把它叫做“鲖鱼”，他们用长绳坠网入井中捞捕，获量极少，而且离水便死，活鱼难得，因而特别名贵。这种鱼只能清蒸，酌加盐花调味，便是极品，任何鱼类，如鲥鱼、刀鱼、鲈鱼、鳊鱼都无出其右。抗日战争八年，我在那一地区驻留达5年，仅只遇到机会吃过一次，当地朋友，已经认为是口福不浅了。

豫南豫东，猎获野兔，数量不小，卤兔肉在大小城镇的酒饭馆都能吃到，其中有熏制的，其味最佳，与熏腿熏鸡相较，都无逊色。

35. 河南小吃

河南地方饶有北方风气，处处都能见到纯朴厚重的本色，民间的饮食亦复如是，在小吃方面，这种笃实的作风更为突出；名为“小吃”，实际上都是可以果腹的，这和江南的纤巧细腻，大相迳庭。譬如说，锅馈和胡辣汤，便是大小城市，穷乡僻壤，随地都有的小吃，不论他是开张店面的，是肩挑贩卖的，他们之间的分别，只有用料的高低，做法的粗细，价钱的上下，至于实在地道，却没有本质上的区别。

锅馈是一种实面的锅饼，没有经过发酵的，在一种烙饼的平底鏊里烙成的。饼的直径有 2 尺，饼厚有 2 寸，烙成后，像美国卖蛋糕那样切成尖角块，按斤两计价的，饼有韧劲，耐嚼耐饥，而且愈嚼愈甜，耐人寻味，是劳动人民欣赏的食品，可当点心，可当饭餐。一般分为三等级，各阶层都能各取所好，上等的叫“枣锅馈”，在锅馈内全部排列了红枣（河南灵宝枣是名产，畅销全国），再用实面填满包实，把底面都烘焦，香甜可口；二等的叫“螺丝转锅馈”，它是将实面拌食盐、葱花、芝麻等搓成面条，然后盘进饼鏊、烙制成锅馈的；三等的叫“劈柴锅馈”，则是实面擀成片子，撒上食盐花椒，重叠起来，上下用厚面皮包着进饼鏊烙的，切开时像柴块，所以取了这个名字。几种锅馈，外焦里硬，极合青年人的口味，抗日战争（1937 年—1945 年）时我 30 多岁，便常常喜欢以此

代饭。

胡辣汤是用面粉在热锅里搅成稀糊，然后慢慢加水使其稀稠适度，再撒入五香粉（河南人喜欢的大料）、胡椒粉、辣椒粉姜末再浇上麻油，在大锅里煮沸成羹，贯入装有棉套的大锡壶里，论碗发卖。高级的在饭店出售，则有羊肉的或猪肉的，还加有别的作料。肩挑出卖的，都是一头锅馈炉，一头胡辣汤锡壶，有群众的地方就有这种担子，尤其在冬季，一碗下肚，浑身汗流，实在是一种既御寒又开胃的食品。

鸡蛋灌饼是比较高级而别致的，常在锅馈店或菜馆里现买现做，是一种美味的点心。它是用椒盐、葱花调拌好的面团，压成圆饼，在薄油锅上两面烫熟，便从边上撬开一个小口，再用竹筷插入，把饼心搅空，然后把打好的蛋稀灌进去，捏合口子，再在油锅里烙成两面黄，等蛋胀发，饼身发起，便可以了。吃起来，松脆带蛋香，别有滋味，比西点中的蛋挞更好。

牛骨髓油茶也是民间常见的茶食，营养的价值很高。它是用牛腿骨砸开，倒出它的髓汁，在锅里加热溶化，把渣子去掉，然后将炒熟的面粉倒进去炒拌均匀，再加上些核桃仁粉，芝麻粉等便成了。吃起来用开水冲泡搅匀，两三汤匙就胀大成一饭碗，随意甜咸，可以自由调味。河南人不独早起以此作早点，有的长途旅行，即带此作为干粮，味鲜而且滋补，方便得很。

36. 陕西名菜烤乳猪

陕西的首府是西安。西安旧名长安，周、秦、汉、唐和一些小王朝先后有10个在那里建都，时间在千年以上。杜甫的诗曾形容它“秦中自古帝王州”，正反映了这种历史情况。所以西安不独留下了举世闻名的文物胜迹，在美味佳肴烹调技术方面，同样继承了历代遗传下来的余风，也是丰富多彩，独具一格的。

过去有专家研究，秦时代，烹调多是炮（用汤火去毛，再加烧熟）、烤、煨、煮、蒸；到了汉唐，又增加了炸、烧、氽、炖、炒的技术；煎、扒、涮、爆、煼（俗字，读如“塔”，在锅上贴着烤）则是从外邦传来的手法。西安建都时间既久，那末历代宫廷的享受，官臣的奢华，名士诗人的提倡还有外邦的使臣商旅，以及少数民族的习惯嗜好，都溶进一炉，于是便形成特有的风格，是很自然的事。

西安饭庄是一家有历史的正统陕西菜馆，在清末民初，有官、绅、商、宦的支持，开设起来的，有些像北京的仿膳。他们讲究搜集各朝代官民间传统的佳肴名菜，兼收并蓄，自创一格，一时被称为“唐镳饭店”，确实有些特色。他家的烤乳猪，据说是仿照西周的八珍之一“炮豚”的做法。长处是外皮焦脆，肉里鲜嫩，加料少，原味足。在我想，西周的炮豚，由于当时的炊具简单，佐料稀少，只能烈火燔烧，因此皮已

焦，而肉刚熟，所以有此结果，后代技巧多了，配料繁了，五味兼施，倒反把真正的原料抹煞了，正像一个天生丽质的女子，被脂粉所污，失去了淡扫蛾眉的本色一样。

奶汤锅子鱼，说是采自唐代“烧尾宴”食单中的“乳酿鱼”。烧尾宴是有一段来历的。相传鲤鱼跳龙门，跳过了便能化龙，然而必须去掉尾巴；于是能成正果的，必定有雷电把它的尾巴烧掉才变了真龙。这个神话后来用于仕途，在唐朝大臣受诏拜官，例须向天子献食，天子受食后，大臣就正式任官，如是叫它做“烧尾宴”。传到宋代士子登科（中举人进士之类）也要举行欢宴，也叫“烧尾”。实在奶汤锅子鱼，等于江南的砂锅清蒸鲫鱼，汤是乳白的。不过应该指出，西安没有鲫鱼，而鲫鱼是富于蛋白的（南方人产妇用以发奶），所以一般鱼，做出奶汤，鲜嫩不失色，是很难得的。

馓子作尾食，西安饭庄标榜是唐代西域传来“寒具”的做法，唐代诗人刘禹锡曾经题咏：“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深”，形容尽致，不过刘诗说的是出美人之手，别有风情，这里引用，无非是说明西安饭庄制作的巧妙功夫而已。

37. 陕西的葫芦鸡与芝麻鸡

前节所谈的，都是一些有来历的陕西名菜，说起来都各有其优良传统，当然也可以认作攀援古人，提高身价；真的去名务实，我想介绍西安名菜中几种鸡的做法，而且自己动手做过，味极鲜美，所以想较详细把做法说明一下。

葫芦鸡是一种宜酒饭的菜。2斤多重的肥鸡一只（能未产蛋的肉更嫩）作为主料，此外只要调味料，如葱、姜、料酒、酱油、桂皮、茴香就够了。中国菜的调味，要神而明之，是不宜像开药方那样注明份量的；另外准备点花椒，是配炒花椒盐，在上桌时蘸着吃的。

肥鸡烫洗干净，去其内脏，再用清水漂净血污，斩掉脚爪（头颈可斩可不斩），便投入沸水锅煮上半小时，取出再用水清洗，把腿骨扭活，盛在蒸盆中，注入肉汤，以淹没鸡身为度，适量加料酒酱油，放上葱姜、香料，上蒸笼蒸到熟烂，提出来稍稍晾干汤汁，便顺脊椎骨剖开摊平，再进热油（菜油烧至八成热）中炸到黄金色时，捞入笊篱沥净浮油，盛进大盘中，稍稍用勺子拍松肉质，带花椒盐上桌，蘸椒盐吃，皮酥肉嫩，香醇适口。

芝麻鸡则是最好的酒菜，国外酒会中用来做开胃小碟菜也真好。做法看起来麻烦，实在也很简单；用鸡脯肉去掉筋络，用刀背轧成细茸，肥猪肉煮熟后切成绿豆大的细丁，生

猪肉剁碎，三样和入盆中，比例是鸡三、生熟肥瘦肉各一，加入食盐（取其白净，不用酱油）、蛋清（不用蛋黄）、料酒用淀粉搅拌均匀，再削几个鲜荸荠煮熟斩碎掺入，或加入少数葱姜花，便成鸡肉酱了。将豆腐皮泡开，擦拭干净，可以切成一二寸宽的条子，便把鸡肉酱敷上去抹匀。然后用发胀后去皮晾干的净白芝麻平铺在盘子里，便将放了鸡酱的豆皮，翻转鸡酱朝下放在芝麻上，用手按捺，使其满满粘上芝麻，这就成了芝麻鸡了。把它再送进宽油的平锅煎炸，要注意火候，一见颜色转黄，就须离火二三分钟，再放上火炉，等到呈金黄色就熟透了，捞出油锅，沥干油液，切成三四寸长的块子，衬上翠绿的生菜，鲜红的番茄，色香味都好，外焦里嫩，香醇可口。

38. 陕西的水盆大肉与风鸡

在抗日战争期间，我每年经常去西安处理事务，1942 年以前日寇暂时占有空中优势，西安天天都在空袭的恐惧之中，市场清淡，饮食业受的影响很大，终日逃警报，菜类来源困难，顾客更其有限，那时最盛行是“水盆大肉”。

水盆大肉，顾名思义，一是水盆，它就像浴室的浴缸，是用镀锌铁皮焊成的腰形大盆。一是大肉，那就是未经切割的半只大猪，在盒里用水煮的非常鲜美。每当警报解除，单身汉坐在店里按人份吃，有家小的照份量买回去，谁吃都津津有味，真说得上“屠门大嚼”，店家一天要卖三四片（一两只猪），无疑有“饥者易为食”的成因在内。然而偌大的原料，原汤煮着，而且汤汁越煮越浓，肉厚不致熟烂，原汁不易散失，也就变成北京砂锅居的白肉了。陕西人吃重口味，姜、蒜、咸、辣，特别刺激胃口，我单身在那里，每餐一碗面坯（光面），一碗大肉，真是非常受用。现在据说改卖水盆羊肉了。想想起来，垂涎欲滴。

牛羊肉泡馍，是陕西人最平常而最赏识的便餐，在西安，简直就同美国的熟食快餐一样普受欢迎。大锅的牛肉，连汤带卤，热呼呼、香喷喷的，真能叫人闻香下马，知味停车。馍不是发面软绵绵的，而是实面的锅盔很有咬劲。叫一碗牛羊肉汤，称上一斤半馍（陕西本地人讲吃二三斤），撕开来往向

汤里一泡，真正汤浓味厚，香气四溢。1949年以后中共的领导人很多是西北红军出身的，都念念不忘这种口味，北京建都后，新街口第一家牛羊肉泡馍店，就是薄一波（那时任国务院副总理）从西安请去的。前节讲过馓子，用牛羊肉泡馓子，据说英国的蒙哥马利元帅在北京访问，就非常爱吃它，已是国际知名食品了。

到了秋冬季，西安人都爱做风鸡。风鸡就是生鸡经风吹干而成的。江南也有这种做法，但不及西安普遍，大西北风雪季节，家庭食品的储备是很必要的。

风鸡一般用三四斤以上的阉鸡或大雄鸡，杀后褪尽毛，割去头下的嗉（鸡气管）和食道，再在翅下开口掏出其内脏，不洗带血阴干，然后用花椒炒盐（每斤鸡用300克盐），从翅下孔内贯入，伸进指头四面擦匀，头下刀口鸡嘴也要用盐擦透，把鸡头扭到翅下夹着，用小绳紧紧的捆扎起来，挂在阴凉通风的地方任其吹干，约10天左右便可吃了。吃时解去绳子，拔毛用水洗净，泡上二三小时，沥水存放，蒸煮就可听便了。这种风鸡不像腌腊肉类坚实，冷热吃都相宜，是一样鲜美的家常菜。

39. 陕西的羊肉泡馍

前节提到牛羊肉泡馍，只是谈到在抗日战争年间的那种简便的吃法，到了平时，做法也很讲究，不但是民间食品，而且成了招待外宾的珍馐美味了。

中国大西北，吃牛羊肉馍是主要的副食，烹调素来是著名的。宋朝苏轼（东坡）就称赞“秦烹惟羊羹”（旧时称陕西为“秦”）。据说开始卖牛肉泡馍，早自明末崇祯年间（公元1644年前后），当时经营的天锡楼誉满古城。庚子之乱（公元1900年义和团事件），慈禧太后逃到西安，就在他家吃过。后来开的人家多了，名楼不断出现。像益华楼、同盛楼都是很出名的。直到1949年以后，私营改作公营，市场缺乏比较竞争，出品就马虎了。近年恢复了自由市场，开放了一些民营事业，慢慢又有名店兴起来了。

真正的羊肉泡馍，要分煮、泡两种。前节提过的，只是泡的一种简单吃法，也叫做“干泡”，当然是因为战时，一切都从简图快的缘故。煮的细致鲜美多了，首先羊肉用的羊，要选甘肃陇西和陕西延安榆林一带的绵羊。据说杀了以后去了毛，还要浸泡五六个小时，才把全羊用旺火煮上四五个小时，再拆肉用小火炖十几个小时，才制成熟肉和汤汁，达到肉烂汤浓，不腥不膻。

西安牛羊肉泡馍，如果你要吃煮的，还有一点为初去的

人不知道的，便是顾客得分担一份任务，就是在厨司下锅煮前，要先由吃的人把那种“饦饦馍”（就是坚实如锅盔的那种）细心撕碎，讲究碎如蝇头，再交去煮制，这样便容易入味（厨司没有时间撕碎），就更有香、酥、绵（软）、韧的效果。每人一碗，掌勺的是各别处理的，逐碗下锅。牛羊肉切成斜角片，浇上原汁，加些配料的粉丝、蒜苗等等，旺火滚上两三分钟，便盛起来了，淋上熟羊油，香传四座，确实鲜美。有些不吃牛羊肉的人，闻香知味，也忍不住要开禁了。

此外还有些花色，滋味则无大区别。一种叫“口汤”，一种叫“水围城”，无非是干湿之分。所谓“口汤”，就是泡馍吃完，仅剩碗底少许汤汁，一口可以喝完，故称“口汤”。“水围城”是宽汤大煮，筋（不烂）、光（不糊）、散（不粘结）同时并重。碗里汤多，中间是馍，周围是汤，所以叫它“水围城”，这都是便利食客选择，适应食客习惯的口味而定出来的名称，也要算是经营人的招徕方法。

40. 陕西面点

西安不独烹调有其特点，小吃面点也是丰富多彩的。这里我们仅谈地方风味，他们取法外地的包饺糕饼等，在原产地都已分别提到，就不去琐琐占篇幅了。

被誉为“西秦第一点”的油酥饼，又叫“千层饼”，果然名不虚传。他们用羊油起面，擀成薄片，打成卷子，然后切段，小火烘焙，做法有些像上海的酥饺，但烤成金黄发亮（上海酥饺是白色的）一层层起酥，薄如蝉翼，入口消融，异香满口，就粥吃真是妙品，老掉了牙的人，也能享受，所以普遍受到欢迎，上等酒席，用它作尾食，许多外宾都赞不绝口。

荞麦合落，前谈山西面食时，讲过那里有用粗面下合落（记起有饸饹两个土字，非本地人不知读音，所以仍用一般的谐音字）的吃法。西安的合落完全用荞麦面，长处是配料浓而不烈，淡而有味，吃起来清香利口，因此很负盛名。

泡泡油糕。一般算是高级点心，常用在筵席上作尾食面点。这种糕主要看发面功夫，用猪油炸，完全是乳白色，光润有如羊脂玉，表面松泡，顶头绽开，犹如怒放的菊花，带有一种淡雅的幽香，非常爽口，也是色、香、味具备的。

水晶柿子饼，是用临潼县（西安附近，秦始皇墓、华清池都在这里）特产的一种水晶柿子作主料的。这种柿子颜色

鲜红，肉质致密，晶莹透亮，用它的瓤子调蛋稀和面，做成饼上屉蒸，香甜软润，非常爽滑，比之国外的果馅塔并无逊色。本地人对这种柿子，还有一种极简便的做法，用以佐酒，他们把柿子瓤肉的韧块取出来，在稀面浆里拖一拖，上油锅炸，外酥里劲，嚼嚼非常有味。

鸡蛋袋是很别致的，并不是家家有。像做油条一般加碱水发面，擀成两寸宽，二三分厚的长条子，再切成三寸左右的片子，将两个对角拉一拉，四只角都翘了起来，便下沸油锅炸，它就像油条那样鼓胀起来成为泡形，不等熟透就捞起来，开个口子，把打好的蛋稀，灌了进去，因为面还未熟，所以口子一捏就合，再送进油锅炸熟，可甜可咸，吃咸的可以拌些虾米火腿丁之类，吃甜的可以加果露香精。吃起来外脆里嫩，蛋香满口，当早点比油条烧饼的滋味营养都高多了；不过做法比较繁复，要花时间，只有居家人自制的多，点心店不是家家供应，这就不及油条那么普及了。

41. 汉中三宝

汉中位于陕西汉中盆地的中央，是该省主要的农耕地区，食品工业，素来发达。汉中也流行三件宝的说法，还比别的地方更为形象化。他们唱道："草绳捆猪猪不跑，烟熏腿子滋味好，水晶萝卜真是宝。"这需要解释一下：

汉中盆地夹在秦岭和大巴山之间，汉水横贯，那里的水稻种植面积，占农耕地80%，是个产粮区，还盛产油菜、柑橘、棕榈等经济作物。养猪的饲料来源，非常充足。当地人养猪不用圈，早起饱喂一顿之后，用一根稻草绳向猪的头腿之间斜着一栓，便牵到附近的树阴草地上，向树干一捆，就任它自由活动了。饲料好而且足，猪吃得太饱，在风凉地方一睡，便不想动弹了，所以草绳尽管脆弱，只作了识别的标志，从来没有发生过断绳逃逸的事故。太阳下山，就去把它赶回圈里，又是饱喂一餐，因此养出来的猪，比关在圈里粪污中生活长成的洁净肥美得多。说它肉香油肥，毫不为过。汉中猪大量输出，增加了地方财富，可算一宝。

猪的肉质好，民间嗜肉的习惯也盛。地方上天天杀猪，人家吃菜，都把后腿割下来，用硝、盐、花椒一擦，用瓦盆腌上三五天，便向灶头一挂。那里烧灶用柴草，烧的是松枝、柏木（那一带广植柏树）、竹叶、稻秆、烟熏火燎，松脂竹沥的清香，使腌肉气味更加芬芳。把腌肉熏成了红褐色，油润光

泽。吃时向淘米水泡上一时，洗去灰垢，或蒸或炒，我吃过的国内驰名的宣威、金华、百佳火腿，国外的波兰、俄国的熏肉，都不能和它相比。可惜产量太少，在汉中为宝，还不能广为大众的珍赏。

水晶萝卜是汉中特产，北京的心里美，天津的味清都望尘莫及，这是因为那里滨临汉水，土质松软，所以水份足，糖份多，夏种秋收的水晶萝卜，可以媲美水果，天津人口喊“萝卜赛梨”，汉中人实在可以说“赛蜜桃”了。据当地人说，水晶萝卜还有化痰生津的作用，所以成为宝了。

42. 西北全羊席

甘肃、青海、新疆、西藏，在中国统称之为"西北"，我都没有长住过。在抗日战争时期，曾因一次西安飞重庆的航机中途发生故障，被迫在兰州降落，我才一度踏上了西北的大地。因为住在空军招待所，吃的都是厨师调制的饭菜，去的地方也不多，谈地方风味，是缺乏资料不够深入的，所以不能以耳代目，信口雌黄。只能把几种真正自己品尝过的西北特有的饭菜，在外地不常见到吃到的提出来介绍一下。

青海的马步青军长招待我们吃全羊席，这是西北的上等酒宴。全羊席顾名思义就知道菜肴都是羊肉，并无特殊的地方，主要是用绵羊，外地无此品种。主菜是大块羊肉，他们把整只羊白煮，然后按肋骨切成大条子，装上大铜盘送上桌来。每个客人席上都有锋利精致的割刀，是用来剔刮连在骨上的筋肉，而这是最鲜美的部份。大家用手取过一块，边割边啃，这一般便叫做"手抓羊肉"。调料也很简单，只有盐粉和胡椒、香料辣椒末等，不过这种盐是青海产的岩盐，咸味比海盐鲜美。这种盐在青海，随地都是，普通是一种六面体的结晶，光泽像玻璃，颜色带红、黄、灰、青绿、紫，在日光下绚烂多彩，有时整段公路，汽车就在盐上驶行，像冰场一样，异常有趣。不过用来蘸菜的，都是提净了的只带青白色，据说成份含有机物较多，所以不同于海盐那种只是咸味。

吃手抓羊肉也有一种风俗，他们宰羊飨客，便认为是把羊献给了客人，必须客人先吃，然后由客人再拿给他们，这样他们才受而食之。更礼貌的是客人把自己吃的那块羊肉，咬了几口以后，送给主人，那就是尊重的表示，代表看得起他。最好的办法，客人除把自己吃过的一块，还另取几块一并送给男主人，他就会在每块肉上咬上一口，再转给他的家人，妻子儿女。我们在马军长的筵席上，当然是不照民间习俗的。

全羊席中，羊肝和羊尾是最后吃的。羊肝也切成大块，而羊尾却是一块圆形的大尾巴，说它是厚厚的肥肉还不够，应该说是一块油脂。因此必须把它切成手指般的小条，然后夹着切碎的羊肝吃，调和起来，撒上椒盐，才能互相调剂，就有了殊别风味，也不会觉得肥腻了。

羊脑、羊眼睛，都是很好吃的。羊肠有时灌进了肝膏，也很别致。这里必须特别指出，手抓羊肉，必须是绵羊，像中国内地，即使在北京，都没有这种吃法，这是羊种的关系，是无从比较的。

43. 西北烤鹿肉

我是个好吃好玩喜欢动的人。过去做事的时候，公余之暇，别人去叉麻雀，逛花街，我却找朋友们去游山玩水，钓鱼打猎（夏天钓鱼，冬天行猎）。而且渔猎的最大好处，除了消闲，还能对吃提供原料，更是乐此不疲。住在兰州近郊的军用机场设的招待所，便趁检修的时间，约了当地人就四处去跑了。军用机场在皋兰山谷（小地名已记不清了，这是祁连山脉甘青两省分界的支脉），听说那里可以猎鹿，我们就动了念头了。

那里有许多私营的养鹿场，都是北京名药铺如同仁堂、庆仁栈这些大字号经营的。虽然那些鹿场也搞繁殖，但是本小利大，还是诱捕的多。旧中国就没有保护野生动物的说法，他们常在春夏野兽发情求偶的时候，用少数母鹿诱捕鹿群，否则就是猎捕。我们在的时候，是夏初，野鹿常在山野中觅食求偶，我们猎鹿，也正是好机会，带了手枪卡宾枪凌晨出发了。一个上午，我们猎获了一只小鹿。

当地人很会烧鹿肉，就请他们为我们烤了一次，约请了机场工作人员（战时中美合作，军用机场都有美军人员）吃了一顿丰盛的晚餐。烤鹿肉并没有特别的用具，就像我们看的西部电影，在草地上挖好了一个长形的浅坑，坑里堆满了劈碎的柴块，两端用铁棍轧成三角架，支放烤鹿的铁条。他

们把鹿皮剥了，砍掉头脚，按前后肢分解为四大块，洗净后挂在树枝上吹干，烤时一次穿上两腿，就架上三角架在熊熊的烈火上不断的转动烤烧。鹿肉很肥，油脂不断地滴进火堆，发出吱吱的声音，冒起一串串的火焰，飘浮着诱人的香味，真像置身在印第安人的野营中，极有情趣。

鹿肉很细嫩，特别是我们猎获的小鹿，腿外层很快就能烤熟，于是随时就割下来吃，一直到靠近骨头的地方，烤的时间就较长了。鹿肉有些像羊肉，没有羊那种膻气，纹理也不是粗的。在西北吃鹿肉的佐料，仍旧是盐粉和椒粉，这比手抓羊肉无大分别。这显得边塞文化，就不及中土变化之多。当时我们都满足于围炉大嚼，兴致勃勃。当然我们也在动脑筋，想别的做法，但是想到行旅中不宜过份打扰居停，也就打消杂念了。

中国药物书上说过，鹿的全身无废料。鹿角是鹿茸，上等滋补品，鹿皮是高贵的皮料，时尚的装饰品，鹿血补虚弱，全鹿丸被称为“十全大补”，鹿在人们心中，是很珍贵的。

44. 西北的主食

西北人的主食，玉米面还是主要的，小麦面多数是做大饼和粗面条。然而生活习惯都和牛羊肉联在一起。最常见而且是民间最欢迎的莫过于“羊肉泡馍”(馍在北方内地是指馒头，在西北馍却是大饼的别称)。西北馍很像河南的锅盔，厚重的一块是按斤两出售的。客人要羊肉泡馍，可以指定用多少份量，那末羊肉汤也是相应配搭的。客人掰碎馍泡着吃，就着吃，各听其便，滚汤的羊肉汤，味是很厚的。羊肉面也一样按份量，不过面用水煮熟后，捞进碗里，浇上羊肉汤（大都是羊头、杂碎、和骨头煮的）再加上羊肉丁、葱花、辣椒粉，又烫、又鲜、又辣，边塞苦寒，确能算是恩物。

卖羊肉泡馍和羊肉面的摊案和面店也卖烤羊肉，一种长方形的烤炉，三尺多长，八九寸宽，是用铁皮做的筐子，中间糊了一层黄泥，底部架有炉条，炉膛里烧着木炭。羊肉切成薄片，就穿在一支带柄的尺把长的铁签上，架在炉上烤，每串有五六片，客人随要随烤，炉面上一次能容二三十串，羊肉也只消在火上翻转两三次，在将熟时，洒上调好的盐水和辣椒，再烘一下就送给客人了。西北羊肉的质量好，烤的经验多，吃起来是别有风味的，爱吃的人一次可连吃二三十串。

藏族人的饮食，重要的是酥油茶（西北的做法和蒙古大同小异，蒙古是用奶煮茶砖，西北是用水煮茶砖，倒出茶汁

再加牛乳油和盐末似乎是进步些的），牛奶、藏粑、乳酪、牛羊及野生动物的肉类。藏粑是用一种青稞炒熟，磨成粉，吃时候将这种稞粉倒入酥油茶中，等粉末吸尽了奶油和茶汁，用手指去搅拌，使成一像豆沙那样的浓厚的膏糊，这就是他们的主要食料了。西北人制乳酪，是把提过奶油的牛奶让它自然发酵，和中国北方及西方国家做乳酪也不同。等成为像豆渣一样了，就用牛毛袋装着滤干水份，再分为小块晒干储存起来，他们叫做“奶疙瘩”，也是主要日常食物，亲朋来访，即以酥油茶和这种乳酪待客。

45. 西北的闲食

在兰州最受欢迎的甜食是临洮酥糖。临洮滨临洮河，原来是兰州的府治，现在已改为临洮县了，临洮的酥糖，别具一格，和中国内地著名的“泗阳酥糖”（江苏省）完全两样。这是因为西北不产糖，外地输入的糖，数量少，成本高，一般都是当地的大麦和青稞熬成麦芽糖代替，所以颜色略带黄褐色的，带有一种自然的面香。陇南盛产核桃，这种酥糖就是加入了大量的核桃仁粉，故而油份很足，香味很浓，制成一种不规则的层叠而松脆的片状硬块，但是入口一咬，就酥碎溶化了，香甜满口，风味隽永。这种酥糖包装也非常精致，一种轻木质（柳木）片镶成的长方形盒子，朱红粉绘色彩诱人，旅客多数采购去馈赠亲友，销路很广。

油饺很像广东的油角，是一种酥皮包馅，经过油炸的点心，主要是西北发面用羊脂，酥脆突出，所以比粤点高出一等，复因西北外来糖有限，他们采用野蜜，这就比糖多了一种花粉的清香，同样核桃粉有充份的含油量，做馅子就像酱膏，这些因受物质条件限制，而发挥了土产的配合作用，风土味十足，吃来特别适口。

凉皮子是兰州市上随处能见到的面点，一种擀得很薄的面皮，蒸熟之后冷却，切成细条，似面非面，很有咬劲。这种凉皮摊，都是家庭副业，事先把面皮蒸好，出卖时再行切

丝，一般都不设桌椅，客人买了，便按份量抓进碗里，浇上麻油、酱油、醋、辣椒、芥末等调味，大家也就围着摊头吃完便走，经济实惠，是极受群众欢迎的小吃。

哈密瓜是新疆名产，现在已能吃到新鲜的了。在我们当年，即使在兰州，因为交通不便，也只能吃到瓜干。这里瓜浓郁的香味和密腻的甜度，实在是任何瓜类所不及，那时它还像密饯一样是当甜食出卖的，近年笔者才尝到鲜瓜，瓜的真味才品尝到，相比之下，瓜干的香味就差得很远了。

江南篇

1. 上海的吃

上海是在屈辱的五口通商条约下开辟的商埠。英、法、日租界就在黄浦江左岸强划租借地建立起来的。地处浦滨芦滩，所以人称黄浦滩。浦江右岸属上海县，称浦东。租界以北为闸北地区，以南称南市，抗日战争以前，上海县治设在这里，以西为徐家汇，就都是中国地界了。在租界之内，英法两租界以一条久已干涸的洋泾浜分隔，日后建成的爱多亚路（抗日战争胜利以后改称中山路）就是这条河滨的旧址。日租界则并吞了第一次世界大战失败的德租界，占有苏州河以北的整个虹口区。租界以内，享有治外法权，形成化外之区，中国的权力管辖不到，这里华洋杂处，社会畸形发展，除了各租界的统治阶级，洋商买办占有主要地位，由于外货倾销，无关无税，私枭帮会，无法无天，被视为冒险家的乐园，繁荣得非常快。加之清末民初，国内的政变频仍，内战不息，一时的失意政客，倒台官宦，失败军阀，都以租界为庇护所，托庇于洋人。这班人一个个都是吸尽人民脂血，铲够了地皮，脑满肠肥，腰缠累累的，更助长了奢靡的风气。这里投机倒把，招摇撞骗，赚钱容易，任意花销，烟酒吃喝，样样齐备，所以人称上海为销金窟，比北京的奢华享受，又有过之而无不

及。本书专谈吃的方面，这里只不过稍稍提一提形成这个社会的背景而已。

上海租界内的吃食，主要分西菜和中菜两大类，真正的正式西餐，都附设在几个大酒店（如华懋饭店、汇中饭店等），及几个国际俱乐部（如法国俱乐部、犹太俱乐部、国际新闻记者俱乐部等），专设的有规模的大西菜馆极少，主要的客人，多数是当地洋商、外国旅客，一般居民的生活习惯不同，口味嗜好不同，而且费用高贵，所以并不普及。另外一些逃难的白俄（都是俄国十月革命前沙皇时代的皇族富宦）经营许多小型菜馆，他们的西餐，重量不重质，价钱便宜，大钵的罗宋汤，大块的牛排，大股的香肠，大条的面包，非常丰盛，真说得上货真价实，经济实惠，所以颇受公司职员和青年学生们的欢迎，像过去霞飞路（抗日胜利后改林森路，现在改为解放路）八仙桥一带，这种餐馆，真是林林总总，生意都还不坏。再有一种是中国人改良的西餐，这是适应不习惯吃真正西菜，用“中菜西吃”的办法，形式上使用刀叉，实际吃的是中菜，像鱼翅、海参一类的干鲜，也都应有尽有。它的好处是份儿菜，非常适合喜庆宴客的招待，按份而不是按席，当事人也有算盘可打，所以他们承接这类生意较多，也是不少外乡人为了到洋场开眼界，被笑谑为“开洋荤”，招揽的生意也不恶。

租界是个新兴地区，像个暴发户一样，求奢的风气很严重，而且租界居民，如上所述，外面迁进来的东南西北的人很多，因而口味爱好，都不一样，因而中菜方面，京、苏、徽、杭、湘、闽、粤的菜馆，陆续地出现，几十年喧宾夺主，几乎把上海本地菜排挤到不为人知的地步，只有真正的所谓食

家，才会去欣赏品尝，体会出别有滋味。本文谈上海的吃，拟限于上海本地菜，外省口味则将分别在其出处谈其特色。

2. 上海的本地菜

上海本地菜，一般以清淡为主，和苏州菜大体相同，而又有些不同。这主要在于苏州菜偏于甘甜，每种菜不论红白荤素，都有加糖的习惯。上海菜则侧重保持原味，偏于清淡。中国人向来有“咸中有味淡中鲜”的说法，正是总结了烹调的经验而得出的结论，是很有道理的。上海菜中以氽（读“川”）和“焐”（读如“督”是用极小炭火炖的意思，比炖的火功还要长）的手法做的菜最为出色。

“氽”是把釜内的水烧到沸腾，然后将备好的材料投进去，几个翻转就捞出来。清汤菜如此，红烧菜也如此。只是一种用上汤烩，一种加味卤，故而材料不失原味。如时令中的河豚、鲈鱼，海鲜中的玻璃鱿鱼、乌贼蛋，野味中的山鸡、野鸭片，以及白切肉、白斩鸡等等都是这样调制的，所以吃来异常鲜嫩。

“焐”和“氽”的做法恰恰另是一个极端。这种菜都是用极微弱的木炭火（这类菜照例不用煤火和瓦斯）长时间慢慢的煨焖，不厌其久，不厌其烂，上海人称之为“酥”，就是落口消溶的意思，这种菜如果是清汤的，宽汤细火，如“腌焐鲜”、“奶汤鲫鱼”等等。如果是红烧菜，则不添水份，仅仅加点料酒（以前一般用好绍兴酒，后来讲究的有用白兰地的）配好用料，完全是小火熬的。总之都是着眼于将菜的原

味逼出来。炒菜也有用这种手法的。上海的名菜——烂糊肉丝，就是把黄芽白菜切成细丝加肉丝带炒带焖而成的。菜肉都烂熟融成一团，像是红白不分的和菜，说它是羹，却没有汤汁，说它是小炒，却拖泥带水，但是真的浓厚的菜味出来了，佐酒下饭，都是好菜。

面食同样也采用燺的方法，叫做“煨”。白菜开阳煨面（开阳是一种较大只的虾干）、嫩鸡煨面，是脍炙人口的，这种煨面全用小砂锅焖。虽然面条已经软滑近于糊了，但是配料的鲜味完全渗进了面条，风味极好。尤其为闺秀老人们特别欣赏。广东馆的面用“濑”，吃来脆爽，北方馆的面用“煮”，吃来韧劲，和上海面恰恰分了硬、软、烂三级“异曲同工”各有妙处，世人说：中国人享尽了口福，信不诬也。

上海菜用的调味品，以特有的虾子酱油最负盛名。这种酱油不但本地老酱园向市场供应，民间讲究的吃家，很多也懂得自家调制，大抵都是春夏之交，河虾产卵前大批买来，用手把腹下的卵囊挤压下来，漂洗干净晾干，便用好酱油隔水蒸透，做成浓厚的母油，然后按配方比例，配制成烹调的佐料和餐桌的调味品。广东的蚝油，越南的鱼露，味虽厚，鲜不及。至于现下市场进口的中国虾子酱油，品质已低，徒有虚名而已。

3. 上海菜馆的鱼

我特别欣赏上海菜中对鱼的调理。一则因为有几种味极鲜美的鱼，像鲈鱼、河豚，都是外地不能吃到的鱼类；一则因为烹调的手法有许多与众不同的地方，为外地餐馆所不及。

鲈鱼又称四鳃鲈，是江苏省松江县的特产（明代以前上海属松江道），它和长江的鳜鱼，形体相同，只能揭开鳃部，看出有四片鳃叶，才能区分出来。宋朝苏子瞻在“游赤壁赋”上有“举网得鱼，巨口细鳞，状如松江之鲈”的记载，那便是长江上游的鳜鱼了。一般人不能分辨，非内行人往往在小饭馆内受骗，几家著名的菜馆如老正兴、人和馆等老字号，就不会去冒充，损害招牌信誉了。

鲈鱼肉非常细嫩，熟后呈瓣状，无小刺，是淡水鱼中少有的品种，据营养家化验，含有极丰富的磷质和蛋白质，味鲜滋补，都称上乘。但繁殖不多，网捕不易，每年只有三四月及八九月间才有这种鱼获，餐馆列为时令珍品，平时是吃不到的，以后有了冷藏办法，究不如鲜货的味道，烹调有清蒸红烧两种吃法，照例不用菇、笋、火腿之类的佐料，可见其味之醇厚，古人有用“蓴鲈之思”来形容望乡心切的，大概都是食家的愿望了。

河豚在春江水暖的时候，浦江的渔家常有捕获，这种鱼小头小尾，鼓着一个大肚皮，很像肥猪仔，所以有河豚之称，

肉极肥美，但是烹制上必须特别注意，稍有不慎，处理得不够周到，常会发生吃后中毒的事故，有人说割杀时血未洗净，有人说鱼子没有摘清楚，其说不一，但美味当前，谁都不求甚解，甘于冒险尝试。因而有“拼死吃河豚”的俗谚，上海南市近十六铺有一家老饭店——全义馆，就拿手做这样菜。但是时令很短，上市的少（普通家庭，没有买来吃的），一般都是先和柜上约定，他们有货时便准备好，通知赴席，河豚本身非常鲜嫩，都用白炖方法，只有盐酒，不加副料，大嚼之余，真是咬断舌根，其味无穷，不仅是物稀为贵而已。

凤尾鱼，上海人称“烤子鱼”，也是浦江的特产，这种鱼，尾鳍发达成羽形，所以用凤尾称之，捕捞正当它溯江而上产卵的时期，所以腹部带着一包鱼子，新鲜鱼用油爆后，配香料稍稍红焖，鲜脆无比。过去的泰康公司，专做“五香凤尾鱼”罐头外销，脍炙人口，现在中国土产出口，还保留了这种传统食品，不过调制已不及从前。

上海经营的海洋鱼业很兴旺，每个汛期，都有大量鱼获。海鱼上市的也极多，如大小黄鱼、带鱼、鲳鱼，及其他海鲜，经年不断。本地餐馆拿手菜不同，像南市邑庙（城隍庙）、十六铺、杨树浦一带有许多小饭庄的雪菜黄鱼、醋带鱼、葱烤鲫鱼、烟熏鲳鱼，都是价廉物美，各有千秋，下饭佐酒，极其相宜。

烹鱼的手法也非常别致，上海菜馆是按每种鱼的特点，取其部位，分割开来做菜。其中砂锅鱼头，外地菜馆多有仿效的，其他如“肚裆”完全用鱼腹；“划水”完全用背鳍；“下巴”完全用嘴唇部份，红烧酱爆，都是讲究火候的菜，细嫩鲜美，显有特色，外地的上海馆就绝无仅有的了。

4. 上海的正兴馆

正兴馆在上海，可以说是最老的一家菜馆了，从清初开张营业，到现在有了 300 多年的历史。生意规矩，招牌做出来了。过去租界存在的时候，那里形同化外，中国的法令管不着，各国的租界也各自为政，互不相干，如是许多冒牌的正兴馆便相继出现，英租界的三马路的老正兴；法租界的八仙桥有正兴馆，虹口日租界也有正兴馆，真正正兴馆，真老正兴馆，祖传老正兴的招牌，花样很多，自吹自擂，好不热闹。就像现在的香港、台湾和美国的许多京沪菜馆，虽然袭用著名的老招牌，但要讲究烹调口味，就不能不靠厨司的真本领，狐狸尾巴便容易露出来了。所以上海本地人或是久居此地的老上海，他们就会不计路途去南市十六铺的那家道地的正兴馆。据说他们家上灶的手艺，是代代相传，而且传子不传婿，传媳不传女的，至今掌厨的已是第十代。

正兴馆设在十六铺的一条不是太繁盛的街上，现在依旧是一间旧式的楼房，历经翻修，并不宽敞，楼上有几间雅座房间，多数还是堂座，面积所限，席位相当紧凑，他们还保持旧作风，陈设朴实无华，一律是白木家具，不用台布，却拭擦得油光刷亮，给人一种清新之感。

正兴馆的拿手菜，白切肉和白斩鸡最出色。他们选育优良的猪种鸡种，在家乡自繁自养，有菜馆的残羹剩菜，饲料

自然与众不同，所以，膘肥体壮，皮薄肉嫩，首先原料高人一等。再是上海特有氽的方法，鸡肉只是在沸汤中烫熟的，更保存了原味，做到柔而不韧，肥而不腻，极其鲜美。白肉切片，白鸡斩块，既讲取材部位，又讲装盘方法，而且调味品还有配色的作用，红的虾子酱油、青的蒜泥、绿的芥末、黄的姜丝，同时构成富有色彩的画面，看来悦目，吃起来开胃，常有客人连尽数盘，还不能止馋的。

醉鸡是他家由白斩鸡派生出来的，可以说是加味的白鸡。是一道凉菜，适于下酒，它是用烫熟的鸡加味，放进好绍兴酒中渍起来，20～30分钟酒气就渗进去了，芳香四溢，别有滋味（必须用绍酒，别种酒便会有怪味）。

黄香管是非常别致的菜，笔者足迹遍南北，在外地就没见过这样菜。它是用长不及一尺的猪喉管，截成两三寸长的小段，用剪刀把口径约一公分的喉管剪成断断续续的花节，喉管软骨有弹性，剪破的地方自然地翻展，便成为百足虫的形状，入油镬大火炒几下，变乳白色后配上青脆的菜心，火腿冬菇片，也是色香味俱绝的好菜。

腐乳肉和虾子大乌参（一种皮带黑色的大海参）则是慢火菜，也是正兴馆的拿手。用红腐卤炖五花肉，盘口大的一方，不切成块；大乌参也是一整只的，剖开腹部摊开，用虾子焖，一盘一只。席上用筷子轻轻一挟，便酥融了，火候极其到家。而且色泽鲜明，简直像两件红玛瑙、紫晶玉的雕刻一样。晶莹夺目，腴润香软，用齿颊留香，大快朵颐来形容，绝不为过。

上海本地馆较有名的还有人和馆和金义馆，都是老店，烹调手法过于保守，乡土味较强，都赶不上正兴馆的精巧改进，所以顾客以土着为多，外地人不甚欣赏。

5. 上海酒楼高长兴

高长兴与其说是菜馆，毋宁说是酒楼。但是他家佐酒的小菜，却地地道道的代表了本地风光，别有一番滋味！

高长兴位于旧英租界三四马路间（现在的地名记不起了），是家喻户晓的一家老店。一座双开间的三层旧式楼房，倒也窗明几净。除了三楼有寥寥数间雅座的厢房，此外全是通座，几席相接，还是一派老作风。客人大多是经常照顾的熟客，所以几杯下肚，酒酣耳热，纵情谑笑，欢乐的气氛不下于西部影片中反映的乡镇酒吧，但东方文化，很少有打出手的场面。这里有钱人可以把酒持螯，没钱的也可低斟浅酌，各得其趣，壶里乾坤，似乎是另有天地，可以忘形于物外的。

高长兴以酒与蟹为招徕的特色。他家的绍兴酒，真正是自酿（在绍兴鉴湖设有酒坊，绍酒必须是清澈甘甜的鉴湖水酿造，才能清冽香醇，任何地方仿造都赶不上这个标准）自运（绍酒酿成后不耐摇荡，所以绍兴到上海用沪杭甬铁路货运便会变质，好酒都经木船水运，才能保持酒味），尽管酒有状元红、女儿红、竹叶青、花雕等品级高低之分，酒味都不失醇厚，非一般酒肆所可及，深得酒友们的信任，因而有套唐人句："借问酒家何处有，阿那（上海人指我们的意思）只有高长兴"的打油诗。

高长兴供应螃蟹，终年不断，他家在江北高邵水网地区

(高邮、邵伯湖和泰兴等地)、常熟洋澄湖都设庄收购，货源充沛。九十月洋澄湖的大闸蟹上市，是他家生意最盛的时期，选好的金毛尤蟹（长到最成熟时，蟹足上都生有金色的长毛），用瓦钵装着，一钵一只，重量足足有一磅左右，“九月团脐十月尖”全是上品(团脐是雌蟹，主要是吃蟹黄蟹膏，尖脐是雄蟹，主要是吃蟹肉)。座客叫几只蒸蟹，烫几壶老酒(绍兴酒在当地人称“老酒”)，不少贪杯的人，竟有夜以继日，流连忘返的。

不在时令，他家的蟹，仍旧是生的、熟的、腌的、醉的，样样俱备。炒青蟹，用的便是高邵湖沿岸在成长中的幼蟹，虽然肉不肥实，油脂不多，用蛋稀裹着油爆，也非常鲜美。平常海产的扇子蟹总是长年有的，肉质较粗，蒸食味道较差，剥肉炒菜，调羹、做点心馅等，还是很可口的。他家也在旺季剥出许多蟹肉蟹黄，用猪油泡起来，冷藏，所以时令变迁，他家的蟹粉狮子头(配蟹肉做大肉圆)、蟹黄烧芽白等名菜仍旧照常供应。蟹黄汤包、蟹粉卤面都是他家出色叫座的点心，早市夜消，每天车马盈门，络绎不绝，真有“闻香下马，知味停车”的盛况。

6. 上海的锦江饭店

在1945年抗日战争胜利以后，所有租界全收回来了。国民党政府还都、军队复员，上海饮食业因吃喝风气大开，有许多从大后方（指战时重庆）来的有经营头脑的人，因缘际会，增添了许多新的菜馆，别开生面，我这里举出的两家，是由两位出色的妇人创设的，凭着她们过去社交界文化界的关系，办得有声有色，饶有浓厚的文化意味，盛极一时。

锦江饭店的女主人董竹君，她是四川旧军人家属，在重庆很有资产，在战时陪都的社交界非常活跃，那时她不但和国民党的军政大员有交往，当时共产党的八路军办事处就是用的她家的房屋，而且掩护了不少的共产党地下工作人员，颇得周恩来的赏识。可说是个八面玲珑、左右逢源的风头人物。所以抗日战争胜利，她就能抢先在上海开设了锦江饭店。最先在华格臬路（改的街名记不起了）起家，后即又在复兴公园（原法国公园）前门增设分店，有复员的军政大员捧场，生意鼎盛。

锦江的两处店址，并不算宽，采用日本式的装修，玲珑小巧，座仅容膝，然而间隔得宜，布置幽雅，不会使人有局促的感觉。他家的菜，号称纯粹的川菜，是道地四川名厨掌杓的，最讲究火功，本地原来著名的川菜馆如“都益处”、“美丽”等几家就相形见拙了。最出名的干煸（读为编，是介

于煎焙之间，为川菜特色）冬笋、四季豆、鲫鱼等，都有这种做法，这种菜是把原料里的水份焙干，把菜味浓缩了，蔫而嫩，干而润，还能保持本类的颜色，翠绿鹅黄，极其悦目。还有烩鸡血，是道极便宜的菜，他家也做出了特色，端出来真像果冻，颤悠悠地筷子也夹不起来，非常鲜嫩，名贵的菜像锅贴火腿，是两片面包夹火腿过油炸的，两面焦黄松脆，火腿刚刚熟透，吃起来真是齿颊生香舌根留味，鲜美之极。"轰炸东京"，实在就是汤烩炸锅巴。锦江为它取了一个新菜名，完全是适应抗战时期仇日心理深具爱国义愤，颇有宣传作用。不过他家的用料也和别家不同，锅巴不是用现成的镬焦，而是专门用糯米饭烤成的，碗底也不是烩什锦，而是用新鲜鱿鱼，所以比较鲜淡。至于命名由来，无非是热锅巴倾入羹汤中取其吱吱作响，热气蒸腾的形象比之为轰炸而已。上海受过日寇八年的侵占，敌军压制下的积愤难消，所以轰炸东京的菜名，也像吃"油炸桧"一样，藉快人心，就同具有招徕的作用了。

川菜原以味厚见称，锦江到上海，已经吸收了苏州菜的和淡，因而很得江南人的欣赏，经营大有收获。

1949 年以后，董竹君成了北京的全国政协委员。锦江饭店也保存下来，而且很得到政府的支持，并把原来国泰公寓的第十三层楼拨给锦江扩大营业，作为招待外宾和游客的上等餐馆，生意兴隆。

7. 上海的梅龙镇酒家

前面介绍过一家战后新兴的锦江饭店，主持的是一位名女人董竹君；另有一家的主持，也是一位鼎鼎大名的影剧双栖的吴湄女士，真可以说是无独有偶。

吴湄是中国30年代的名话剧电影演员，和江青同时，在当年左翼文化运动中，很受田汉、阳翰笙等编导的赏识，名噪一时。抗日战争时期在重庆，也是艺坛的活跃分子，颇享盛誉。胜利以后回上海，放弃了剧影生活，经营梅龙镇酒家。

梅龙镇是袭用京剧“游龙戏凤”，正德皇帝调戏李凤姐的茶居所在的名称，逗人遐想。它是在静安寺路，利用一所旧宅第改装的。深藏在一条大弄堂（沪人称巷）里，倒是闹中取静。受原来建筑结构的影响，改不了旧时大家庭的格局。然而正因为此，却有其含蓄隐秘的优点，像举行派对，小规模的集会，乃至于情侣密约，就不像一般菜馆那样敞露，所以文化界中如电影、戏剧、音乐、新闻、作家等方面的人士都汇集在这里，星光闪烁，群贤毕至，加之女主人风采翩翩，也有许多慕名向往的，高车驷马，川流不息，营业不下于锦江。

他家完全是苏扬菜，讲究清脱和淡，特别是吸收了西方的装盘艺术，重视配菜的颜色调和，给人清新之感。也是一种招徕的手段。

风尾虾就是一样色鲜味美的菜。剪去了虾头，剥去了虾

壳，独留下尾鳍，用明火油汆，肉是白色的，尾是红色的，有时带子的虾，腹下也是红色的，非常好看，佐以姜丝香菜，用糖醋调拌，丝毫不显混浊，色香味兼备。另一种炒虾脑，完全是摘自虾头里的一小块脂膏（像蟹黄一样），熟后呈鲜红色，用嫩牙菜衬碗底，简直像金镶玉琢一样，享尽眼福口福。

锅拓（沪语“贴”的意思）豆腐不同于家常豆腐、酿豆腐，它是用蛋清掺进豆腐里打碎打匀，调味后用平锅、大油、快火煎的，两面鲜黄，内心雪白，真正的外焦里嫩。起锅后浇上鲜卤，其鲜无比。名贵菜如荷包翅，选用上等厚实的肉脊鱼翅，细火煨炖，片片如藕粉冻一般，吃来润滑，不劳咀嚼，配鸡丁、火腿、鲜豌豆打底，色调也极其悦目。他家的贵妃鸡、纸包鸡都是名菜。贵妃鸡是童子鸡用冬笋、冬菇、火腿隔水清蒸，异常肥美，纸包鸡采自西洋，嫩鸡肉切条，经作料浸渍，蜡纸裹小包快火油炸，隔纸传热，不走香味，非常鲜嫩。

据说女主人对于烹调，曾下苦工研究，博采各地之长，融汇贯通，所以名重一时，誉满申江，是不能诬为以艳名广招徕的。

可是1949年后，这两位干练妇人的遭遇却迥然不同。董竹君是平步青云，扶摇直上；吴湄则因为与江青同是影剧出身（当年吴湄红极一时，江青还是二流演员），文革期中，江青怕吴湄揭了她的底牌，对她下了毒手，惨遭批斗，含冤而死。

8. 上海城隍庙的杂食档

南市上海县的城隍庙香火很盛，善男信女，村妇行商，朝拜终年不断。庙外有池塘，为放生用，建有九曲迴廊，凌驾池上。周围遍植桃柳，颇有园林之趣。在往日没有公园设备，也就成市民的游憩中心，游人如织，因而环绕着庙堂，形成了一个小市场。神香纸马之外，也有少数卖衣饰的。唯独饭食摊贩最为普遍，每遇传会，人山人海，简直是水泄不通，非常喧闹。

这类地区，无法容纳高雅的食堂，当然谈不上珍馐美味，但是有些民间世代相传的乡土风味，却很具特色。

菜圆子，我们也可以把它认作汤团，不过形体略大，做法也有不同。所包的馅子，分好几种，有鲜猪肉的、有甜豆沙的。最特别的是青菜、小虾米、拌线粉的。他们的肉馅斩得不烂（大都为家庭副业怕是人力不足的原因），调味却有点手法。像肉馅内杂有豆腐、姜末和葱花，是用香油（小磨的麻油）拌馅，另有一种香味，菜馅的虾米粉丝，浸到软透，菜筋也抽掉了，并经过炒熟，所以吃起来香鲜松软，非常爽口，馅皮也不是用纯糯米，杂有籼米水磨，无论蒸的煮的，绝不糍牙。间或也有用油炸的，别有滋味。1949年以前，庙右侧有家徐家老店，是由徐氏姑媳继上代流传下来的，非常出色。

赤豆糕是红豆掺糯米粉做的，一般都是甜食。城隍庙有

一种拌小虾皮（米虾晒制的虾干）、香菇丁做成的咸品，却非常可口。蒸的煎的两种，任客选购。老少咸宜，当饭当点心都可以。香客们喜其方便，也有买了用竹编串着带回乡送亲友的，生意特别好。

有一家小门面叫隆顺馆的，是专卖素面的百年老店，他家自己擀的面条宽而薄，比当地的裙带面还要匀称，叫“小浇面”。上等的用冬菇、金针、木耳作浇头；普通的只是用黄豆芽煮油豆腐条作浇头，味美价廉，人人称赞。当年（1935年以前）上海还用小洋，那时上等小浇面，也卖一只角子（沪语一毫约合大洋只七分钱）。至于另有一种阳春面，只用豆芽汤浇注，就只卖几个铜子（当时还有铜元流行），如果要加香油辣油，则另加一铜子。乡下人赶庙会的多数吃斋（吃素），他家的生意，终年是烘烘热热的。

这里也有许多卖现成菜饭的排档，在露天张着大伞拢起长案板木板凳，大锅蒸着米饭，案头有一碟碟的家常小菜，像五香发芽豆（生出嫩芽的蚕豆）、皮蛋拌豆腐。滋味都极好，热饭热菜，香味四溢，也很勾人食欲，不过多数是拉洋车跑脚的踞位大嚼，显得脏乱，一般人不敢涉足。实在这种菜饭，全是本来面目，不加润色，没有味精，才有真正的口味。至于那里几家挂京苏菜馆招牌的饭馆，无非是挂羊头卖狗肉的骗人勾当，一无足取。

9. 上海的陆蒿荐

上海陆蒿荐，是一家专卖酱卤熟食的百年老店，相传在清朝乾嘉盛世（乾隆朝、嘉庆朝约在18世纪末19世纪初）就营业了，借神话宣传，生意鼎盛。

陆家老店原来是设在驿道旁的一家小饭铺，往来府县的役吏客商，都要在这里就餐投宿。店东陆某乐善好施，人极厚道，也很会经营，所以宾至如归，应接不暇。据说有一个冬夜，风雪载途，忽有一跛脚道人，前来借宿。这道人满身疮痂，恶臭无比，店主哀怜他饥寒交迫，不忍拒绝他，便给他饱餐之后，拿了一床破蒿荐（上海人称草席草苫为蒿荐）由他在门前的灶披间就炉火取暖过夜（卤菜是用大鼎罐小火煨着过夜，不熄炉火），岂知那道人睡了一宵，次日凌晨便不辞而别了。主人起身收拾炉灶，发现蒿荐上满是疮痂，捡不胜捡，非常懊丧，正准备把它投入灶中，付之一炬，没想到有些疮壳，无意中落进汤锅，登时就有异香扑鼻，肉味蒸腾，四邻都争着来查问究竟，如是议论纷纷，都说是那个贫道，正是李铁拐的化身（民间故事八仙中之一）显灵施报的。因此店主就把这床破蒿荐珍藏起来，认作是传家之宝。收集的疮痂，也就成为调味的珍品了。这个故事，道路相传，远近闻名，他们干脆就把招牌叫做陆蒿荐。他家的酱肉，是人人称道的。后来陆家的子孙繁衍，分支出去的陆蒿荐到处出现，也

有盗名冒充的，究竟谁真谁假；争论很多，当然食客们不必去考据它的渊源。不过本地人总是指中山路靠近八仙桥的那家，比较地道。

陆蒿荐的酱肉卤鸭是最有名声的。首先是火候到家，做到不炀不烂，不走油，又不腻嘴，其次调味讲究，咸淡适宜，不失原味。他们也仿制无锡的“肉骨头”（上海人称猪排骨），是一种经油炸，再渍作料的佐酒佳肴，品质却胜过原地产品。鸭肾干是鸭胃，盐渍后风干蒸熟，它是一种纤维组织，脆韧极耐咀嚼，滋味隽永，同时不油不腻，上海人（尤其是妇女）爱把它切片装在口袋里作闲食，很像广东人含“话梅”，美国人嚼口香糖，成为看戏、玩牌、郊游的恩物，销路很大。

“鸭脚包”是一种精工的腊味，它是用鲜鸭掌裹一条油脂，然后用鸭肠缠绕起来，像一只小佛手（香橼类的果实），经过腌制晒干，油汁渗透鸭掌，蒸熟后也是极好的下酒菜，异常鲜美。外地客人多买去馈赠亲友，是很受欢迎的。

他家的熏肚、熏鱼、烧鸡等其他卤味，花样很多，盛名之下，都成为畅销食品，营业非常发达。

陆蒿荐在上海老租界内，大小不下五六家，竞争也很激烈，我们也去品尝过，货怕比较，真正是十手所指，十目所视，没有真材实料，究竟难逃公论，别家的口味，确实不及上述的那家。当然各有地利、招牌响亮，生意也还不恶。1949年以后，都陆续收归公营。

10. 上海的点心铺

1949年以前，上海地方歌台舞榭，赌场妓馆不受管制，朝朝宴乐，夜夜笙歌，带连着茶楼菜馆，也都是生意兴隆，夜以继日。我们谈过许多菜馆，都是比较正式的饮宴场所，还有许多小吃点心店，在饮食业中也占有重要的地位。他们各开生面。下面举几家较著名的。

乔家栅是一家专卖粽子的店，有门市、有分店，兼做批发，供流动车贩上门销售，24小时营业，号称粽子大王。他家粽子种类花色很多，包馅有火腿、鲜肉、豆沙、枣泥、莲蓉、赤豆、咸蛋、梅菜、碱水种种；式样有斧头粽、方粽、尖粽大小的不同。他们家因专业关系，粽箬（一种大片的竹叶，江南嘉湖一带野间丛生，也是农村做雨笠的材料）直接采自产地，经年都是新鲜嫩绿的，做出来的粽子带有一种竹叶的清香，为民间制作的所不及。过去在供应方面，服务周到，不但随堂应市的都是鲜货，外卖的只需一通电话，立刻送货上门，同样的是热烘烘新出笼的，使人称意。

王家沙以生煎馒头和蟹壳黄著名，在静安路上一间小店面，可是车马盈门，终日满座，假期还有排长龙候座的热门景象。门前设炉灶，当街现作。生煎馒头就是北方的锅贴包子，区别在于北方的两面煎，苏式的只煎底面，顶端撒有芝麻和葱花。这种点心，重在拌馅的调味和恰到好处的火功，一

只平底锅百数十个，薄油煎焖，约十余分种，开锅时喷上水，藉热气焖一会就行了。香软滋润极其可口，厨师傅当众操作，手艺灵巧，也发生了些宣传广告作用，蟹壳黄就是小烧饼，用一种桶式的烤炉烘焙的。分桂花糖馅、芝麻糖馅和葱油馅，因为用油和面，外壳起酥，所以比一般烧饼松脆爽口。它是贴在炉膛四周烤的，饼面都焦黄了，很像熟蟹壳，命名蟹壳黄，正是此意。香酥爽口，颇受欢迎。他对面还有一家美心点心店，同样卖这类点心，然而东施效颦，生意相去甚远。

野味香的荠菜馄饨和菜肉馄饨是远近闻名的。本地人对此两者分别荤素，外地人却统称菜肉馄饨，是只能尝到荤的滋味，殊不知素的口味好过荤的。上海人称“荠菜”，并不是真正蔬菜中那种茎内含有乳浆的荠菜，而是从四野里挖来的野菜，乡人叫“地菜”（应该称“蕲菜”）。这种野菜摘去筋茎斩碎后加上姜米用麻酱油揉拌作馅，特有一种香味。野味香的馄饨皮，擀得好，馅多皮薄，滋味极好。

过去说过北京来今雨轩的汤圆，有其特色，野味香的汤团却是上海地方最好的。他们应市的招牌货，一碗盛四色汤团，玫瑰、豆沙、麻仁、鲜肉每色一个，各有妙处，特别是汤团皮用水磨粉，吃来又软又滑。他家的辣酱拌面，爽口入味，也是午点消夜的上品。

11. 上海的素菜

食素本来是出家人提倡的。佛教戒杀生，佛门第子不吃鱼肉、不吃见血的东西，鸡蛋虾米并不在斋戒之列。有的人讲究卫生，为了减肥，希望延年益寿的也倡导素食（他们禁忌的范围又宽些），有过素食运动。当然升斗小民，生活困难，吃不起油荤的那种吃素，是不能一概而论的。我们这里谈的素菜，是指素菜馆而言，可以说是不属上述概念。其所以风行一时，主要还是投合一些终朝酒肉，吃厌了大油大荤的先生女士们换换口味，精明的生意人生财的路子而已。他们把餐馆布置得清雅一些，佛像高悬，香烟袅绕，创设一种禅堂气氛，招揽顾客，和佛门的淡泊修行的主旨，是格格不入的。

上海著名的素菜馆数菜根香、佛香阁（还有一两家记不甚清楚），都是处士们（皈依佛教不脱俗出家的）经常餐聚的地方，各有基本的顾客，然而大多数来宾，还是来调剂口味的。这种菜馆标榜素肴。但是菜谱满是荤菜的名目，油鸡扣肉、鱼翅海参、样样齐备。如此看来，素菜要用荤菜来命名，也可以算得是滑稽的了。究竟烹调上是不是真正的纯素，也只能是“眼不见为净”。

素菜中鸡鸭鱼肉，不外是用腐皮芋泥等仿制的，很费功夫。他们用豆腐皮层叠起来，用绳子扎紧，然后分别蒸炸，作成油鸡烧鸭；用薯芋捣泥，捏塑成鱼肉，然后加工制成蹄膀、

炸鱼；用洋菜（一种海藻的胶液结晶，又叫“龙须菜”）充鱼翅；用面筋充鱼肚等等，有时呈上席面，几可乱真。素菜除了调味，大部份是手工，装盘配色，要花心思，所以这种素席，材料并不贵，而菜价往往高过荤菜，原因即在于此。至于菜的口味，过去没有味精的时候（1920 年以后才有日本的味之素输入，国产味精到 1930 年以后才有）全靠笋干冬菇虾米紫菜（一种藻类），有了味精就方便得多，所以各种菜的口味大体相同，很少特色。加之葱蒜韭被列为蔬中三荤，蔬菜中忌用，提味的酌料就更少了。

这里要提到玉佛寺，也有素菜供应。它是一处很著名的寺院，香火很盛。寺以玉佛得名，为申江的名胜古迹之一，游客也很多。斋醮的日子，都有素餐素席，烤麦酱干、菇笋鲜蔬，可以称为真正的纯素。然而在当时京沪的高级社会，则盛赞玉佛寺方丈的私厨，这有一段秘密。

玉佛寺的庙产很多，租赋收入，各种募化，比香火都大，方丈严然是个大财主，他接交的都是大官显宦，富商巨贾，方外人既不能公开的酒食征逐，他便利用寺内的清修禁地——方丈院，成为最隐密的宴乐场所，名为招待檀越（僧人称施主），实则勾结官商，内中烟赌酒色，样样齐全，方丈的私厨办的素席更是非常名贵的。这正是他笼络招徕的手段。据说那里是用鸡鸭火腿汤当水做菜的。面条馒头的面粉，完全用风干的鸡肉擂成粉末去调和。其鲜味可想而知，其豪奢也可以想见。这种素菜，按实际讲，不过徒有其名，笔者曾一度应友人邀赴席，果然是色香兼备，味胜珍馐，一般素菜馆简直不能望其项背。原来也不知道这些秘密，1949 年以后，庙产充公，僧人还俗，方丈打成为恶霸地主，这些黑幕才传出来。

12. 上海零食：炸臭豆腐、桂花薯、糯米藕

南方人一般爱零食，这和社会比较开放，民间的日常生活习惯很有关系。游乐场所多，社交活动的范围广，亲朋小聚，友伴闲游，下棋打牌，听歌看戏等等，谈笑间总爱吃点闲食助兴，如是各种饮食摊贩，就在此类公共集会的地方应运而生；出奇争胜，花样翻新。还有些肩挑的、车推的深入住宅区，走街串巷，给人许多方便，花钱不多，适时应景，更助长了吃零嘴的风气。

炸臭豆腐在上海，是最流行的零食，每到过午以后，这种肩挑的担子就上市了，一直要卖到深夜一两点钟，还有在偏街深巷里叫卖的，严寒酷暑，从不间断。臭豆腐是先将豆腐泡在臭盐卤里充分发酵，再用油炸的，臭卤愈陈，味道愈美。这种担子，一头是油锅，一头是备料的辣酱麻油等，本身已经是咸的，就不用加味了。随卖随炸，臭味四溢，已就是活广告，虽然也有少数行人，掩鼻而过，但十之八九却甘之如饴。曾经有些传说，一个外国律师初到上海，嗅着这种臭味，认为有碍卫生向工部局（过去英国租界管理市政的权力机关）指控，后来据说主管人员（当然也是外国人）实际品尝了一下，认为芳香可口，其味无穷，不但未加禁止，而且提出“盐卤能消毒，油炸能杀菌，闻起来臭，吃起来香”的妙论。

桂花薯是上海特有的甜品，笔者在国内各省只吃过烤薯煮薯，还不曾见过这种的做法。上海南京路红庙附近有一间很小的店面叫“五凤楼”，专卖这些桂花薯（上海也只此一家），堂吃外卖，生意极好的。这种薯是选用一种白皮黄心的山薯（河南省东部许昌一带特产）去皮用平底锅在蜜糖和猪油里焖熟的，金黄色的薯浸润在明净的糖浆中晶莹照眼，飘着一种桂花的甜香气味，炉就设在店门前，品色闻香，引人驻足。这种薯吃起来，很像布丁香软润滑，味美无比。

糯米藕也是甜品，上海四季都有这种摊贩，沿街叫卖。有规模的经营，可以当作应节礼品的，只有老大房一家，他们冬春季卖热的，夏秋季卖凉的，住户人家逢年过节，饭局牌局，都喜欢用它招待来宾。

糯米藕是选老藕（取其淀粉多），切去一端的藕节，在藕孔中填进糯米，然后用笼屉蒸熟，撕去藕皮，就算准备完成可以冷藏备用了。吃的时候，切成一指厚的圆片，如吃热的，加桂花或玫瑰糖再入笼蒸一次，使糖溶化，味入藕米。如吃冷的，则用蜂蜜和桂花玫瑰浇在藕上。这种蒸熟的藕呈粉红色，填入藕孔的糯米是透明的白色，真像是用玛瑙洋玉镶嵌成的一般，确是一份悦目可口的佳品。

13. 上海零食：酥饺与花生酥

前段提到卖糯米藕的老大房，这是上海一家道地的本地糕点店。其他的稻香村、采芝斋、老九如、冠生园等等几家字号，也都很有名声，但是他们的本店都在原籍扬州、苏州、徽州、广州，上海开设的是分店，所调制糕点的口味，分别的都存了他们的地方特色，较适合于那些地方人的胃口；真正上海人，要吃本地风味的糕点，还只有去老大房，才能使他们满意。这里也要提出老大房一家独具的风格，便是他们随意供应新鲜的出炉糕点，很像此地有些面包房出售出炉面包一样，难得的就在于新鲜。所以他家的酥饺也是脍炙人口的。

老大房的酥饺，是当街烘焙的，偌大一家金碧辉煌琳琅满目的货架中，架设一座大平炉，实在有些特别，这就是出炉酥饺所以引人注目的原因，前人有用"闻香下马，知味停车"之句，用来描写老大房门市的景况也很恰当。

酥饺都是肉馅，用鲜肉和冬菇虾米斩成了肉泥，细腻极了，作成火柴盒形的长条，然后包上饺皮、饺皮用羊油调面。擀得很薄，经过烘烤，便起酥皮，一起炉吃，触唇松碎，入口消溶，比苏式月饼的饼皮细嫩，肉馅也非常鲜美，门前过客，每每被饼香吸住，驻足在炉前品尝几只，无不交口称赞，再买上二十、三十的，去分赠亲朋，炉前从来不见冷落。

老大房的花生酥，是仿泗州酥糖的做法加以改良的，名称和广东的花生酥相同，形状和做法却完全和泗州一样，只是材料有些不同。广东的花生酥是用花生仁磨粉后，加糖揉湿，用模子压成高庄的圆饼，进行干燥成酥的，像是饼类。泗州（属江苏省）酥糖则是用饴糖（米糖）拉成一束束，头发般细糖丝（像拉面一样），铺成片状，再撒上厚厚一层黑白芝麻粉卷成夹心的卷子，装进长方形的模型压实，然后切成二公分厚的片子，四片排列用招贴纸包成为小包应市。有一封四包的，有一封八包的，酥糖用饴糖固结芝麻粉，它本身冷却以后，就变脆了，所以吃的时候，一落口便和芝麻粉一起松散了，毋需咀嚼，口齿留香，老大房基本是采取这种做法，不过填料改用了花生粉，就比较细腻了，同时加了玫瑰糖做芯子，益发增添了色与味的美感，因而更受欢迎。他们每当年节，还用红纸另包一片装的，方方整整像块骨牌，称之为“元宝”。是住家或商店在节日用以招待来宾的必备的茶食。主人殷勤的奉献给客人，说是“端元宝”，客人也必须乐意接收这种吉利话，一口吃掉，表示“黄金入库”。由于风俗所尚，迷信观念，打进入了食品范围，增添了销路，商人会动脑筋，也可谓“无孔不入”“头头是道”了。

上海零食，最普通莫过于嗑瓜子，种类有西瓜子、南瓜子、葵花子，口味也分五香、玫瑰、薄荷，不但家庭妇幼，爱不释手，公共场所的茶楼酒馆、浴室、发厅，无不奉上一碟，明光小费，甚至舞厅中也吃瓜子，到处吐瓜子壳，不但脏污地方，而且助长不重视公共卫生的恶习，直到现在，还存在着这种坏习气。

14. 上海年糕

上海水磨年糕的招贴，不论是在中国、在美国、在欧洲或在日本，也不论在超级市场、在餐馆、在小吃店，只要有华侨居住的地方，到处都可以见到，同样地到处都受欢迎。确实，这种年糕与众不同，它可以耐长时间的储存，不起质变，随时调制，还是软滑如新，而且无论当菜、当饭、当点心，无不相宜。

中国人过农历年做年糕的习惯，由来已久，也非常普遍，大抵农业社会中，人们终岁胼手胝足，辛苦的得到了丰收，如是在岁尾用壳物做成祭品，新年谢神，这是很自然的事，任何宗教，也可以找到这类的风俗。

北方本地的年糕，是黍米（俗称小米）粉做的，到了关外，就有用稷（俗称黄米）做的，小米缺少粘性，刚蒸熟出笼，有一种小米的清香气味，很好吃，冷了以后，便固结得和石块一样，再蒸便淡而无味。而且不易保存，容易发酸，所以除了过年，平时就没有这种东西了。

南方年糕，因水稻区兼产籼糯，便有糯米和籼米的两种。过年时糕饼店一般都出售糯米年糕，类多是荤的，老大房、稻香村的猪油年糕，有豆沙、枣泥、玫瑰、桂花等多种。炸着吃香脆，蒸着吃润滑，都是上品，不过只能充点心，所以仅仅在春节时随俗应市，平常就无法和别的糕点争胜了。

上海年糕，其实是宁波的特产。因为当地产一种油性较大的观音籼（晚稻的一种）做出来的年糕，又细又软。上海学了宁波的做法，而且有松江的籼米，又同具那种含油的特性，加之有广阔的市场，如是喧宾夺主，上海年糕的声名，便掩盖了渊源所在的宁波了。

上海年糕号称“水磨年糕”，是籼米用水泡过带水湿磨的。水粉经过沉淀，再装入密细的布袋，用石头压着把水份榨干，然后趁它潮润的时候，便用模子打成一个长腰形的片子，蒸熟后晾干（用太阳晒，表面就会龟裂），就可以保存起来，吃的时候，先用水泡一泡，恢复软性以后，随时随意，蒸、炸、炒、煮，都听便了。上海人一年四季都有这种年糕，蒸的炸的切成段子，一般都是甜食、蘸芝麻粉、花生粉、黄豆，香甜可口；炒的煮的则切成片子，一般都是咸食，用雪菜（一种用雪里蕻腌制的咸菜）、冬笋、冬菇、肉丝或炒或烩，无不鲜美，所以这种年糕，无论是餐馆或是家庭，备菜备点，非常方便，这也是它所以盛产盛销，驰名中外的主要原因。

上海年糕有专门店大量生产，经年供应。它用草绳扎成五斤的十斤的一提，国内旅客常常买了带回外省市馈赠亲友，很受欢迎，近年已发展到出口外销，成箱成袋的数以吨计的运到海外，目前台湾仿制的上海年糕，因为蓬莱米的质量好、产品足，可和上海产的比美（美国市面出卖的都是台湾产品），旧金山市的超级市场，已经可以买到，许多中国餐馆也都在卖这种菜点了。

15. 上海的月饼

上海月饼，可分为苏式月饼、北京月饼（京式月饼）和广东月饼（广式月饼）。上述三种类型，做法都不相同。其中京式的比较简单，口味也很平淡，名称虽有“自来红”“自来白”“翻毛”“燠酥”等等，也只能说硬脆，不能说酥松，实际上的变化很小，饼皮都是实面的。所谓红白也者，仅仅是烘烤的时间有长短，饼皮的颜色，有所区别而已。饼馅用干粉拌生糖，掺了些冰糖屑和干果仁如红丝、青梅、桃仁等，分别也不太大。翻毛燠酥，也有豆沙枣泥馅的，北方人嫌腻，不用油拌料，吃起来便觉得有糙涩之感，缺乏滋润。它的长处是在空气潮湿的北方，可以经久不致变质。中秋节日，住家或店铺用这种月饼敬神，从大个的到小个的，堆砌起来，像一座小宝塔，倒是很好看的。南方人嫌其太甜太硬，很少人爱吃。

月饼当推广式的最好。它采用西法，在烘箱里烘焙，温度可以控制，色香便易于保持。饼皮用鸡蛋黄油调面，饼馅的品色也多，而且馅多皮薄，软滑爽口。上海冠生园、大三元的出品是很出色的。他们在每年农历八月初开燠（开炉），一直过了中秋卖到月底，生意不衰。这两家的莲蓉蛋黄月饼，香甜细腻，无与伦比。其它南腿、五仁的都非常鲜美。1937年秋，冠生园曾在静安寺路跑马厅外院，搭起一座广告，就

是一个硕大无朋的月饼模型，饼面塑造月宫图案，画栋雕栏，轩窗朗户，极其精致，模型里面有三层，都设有货柜营业，行人可进入，循序登高，凭窗远眺，拾梯而下，便可以随处购买月饼，满载而归。一时轰动全市，招徕大批生意，收到广告的效果，相传成为佳话。

大三元酒家平时是餐馆，管理得好，饮茶吃饭，都是一个好去处。中秋节应时发售月饼。他家讲究用料，货真价实，很博客家好感。对于老顾客有一种月饼会，三个月前交款预约，节前取货，便可享受优待，这种推广方法，住家人作经济打算，很有吸引力量，参加的很踊跃，销路拓展得很大。

苏式月饼，主要是饼皮做得好。老大房、稻香村、老九如、采芝斋等几家著名的糕点，拌面选用驴油或羊油，饼皮起酥，又香又脆，而且层次分明，薄薄的饼皮，洁白透明，可以揭出十多层，落口融酥，堪称杰作。苏式月饼最好的是火腿馅的，金华（浙江省的县名以盛产火腿，驰名中外）火腿用核桃果仁猪油拌馅，腴润适口，愈嚼愈香，另有一种椒葱月饼是独特的，它用芝麻糖粉加葱末胡椒粉细盐香油拌馅，吃来咸中带甜，香中有辣，五味杂陈，刺激味腺，别有滋味。这种月饼不但佐茶，也用来下酒，可以和肉松媲美，甚至有将它作吃粥小菜的，越出了糕点范围，真是妙极！一般月饼下市，椒葱月饼始终能保持销路就是这个缘故。

归根来讲，上海的月饼市场，还是广式的占优势，苏式月饼只有一些本地老年人喜其松软，夹杂些留恋乡土的感情，销场已日渐凋零。

16. 南京特产盐水鸭

南京的特产为人称道的很少，只盐水鸭是很出名的。有人美其名为“桂花鸭”，只是因为腌制的时令，要在秋天桂子飘香的季节，一则这时候的鸭子长肥了，也是气候入凉不易腐坏的缘故，其本身的香味和桂花是不相干的。也有称它为“桶鸭”，那是这种盐水鸭宰杀时不开肠破肚，只是从尾部打开一洞，挖出内脏就去腌了；不像板鸭那样要把腹部全部剖开，腌制时压成片状，所以谓之“板鸭”。它既保存着浑圆的躯体，像个桶子，地方人也就以此命名了。有些人叫“南京板鸭”是错的，实际上直称为“盐水鸭”是极其恰当的。

讲腌鸭，首先要论鸭子，中国人吃鸭子，可以分为四类的吃法：烤的（北京烤鸭），烧的（如广东烧鸭、河南的炸八宝鸭属于这类），炖的（这是最普通的吃法，如湖北清炖鸭、扬州的炒鸭片等属于这类）。还有一类是腌的。既然调制和吃的方法不同，取材的品质就有分别。烤鸭必须用北京鸭，这是一个可以说是专用的品种，白毛、胖身、颈短、腿短、孵雏后只放养三两个月，便开始用填料饲养，所谓“填鸭”是也，这种鸭烤出来皮脆肉嫩，如果用地方鸭，无论厨司的手法如何高明，色香味总是赶不上的，所以外地也引进北京鸭种，自行繁殖（现在欧洲、日本都在饲养北京鸭），用这种鸭去烤，才不会轧招牌。烧的和一般菜用的鸭子，就是各地一

般的品种，就地取材，只要注意其老、幼、肥、瘦就成了，像清炖的选用老鸭，炒片的就要挑子鸭等等。讲到腌鸭，为什么独有南京桶鸭和南安板鸭出名，其他地方就不能制板鸭桶鸭呢（家常腌的当然不能算）？这就是因为这种鸭子，主要是靠有水草螺虾等的湖泊河川放养，鸭群能觅食螺蚌虾虫之类，可以长得皮厚肉紧（鸭群往往成千上万双，由养鸭人驾一叶扁舟，拿一枝细长竹竿，竿尖上系一块红布条，指引着鸭群泛游湖上沿岸觅食，颇有些诗情画意）。南安板鸭靠鄱阳湖、军山湖供给鸭子，南京桶鸭靠高邮湖、邵伯湖供给鸭子，所以腌鸭，也只有这两个地方享有盛名，除此找不到第三处了。

南京盐水鸭，腌好就去卖，它还是带潮润的，不像板鸭经过日晒成干。因为它没有干缩，外形看起来是很肥美的。新鲜蒸着吃，还有不咸不腻的优点，是下酒佐膳的妙品，只是不及板鸭能够久放，而且特有一种香味就是了，故而板鸭可以做腊味饭，盐水鸭就相形见拙了。

南京盐水鸭大批的销路靠过往旅客，在南京下关，有沪宁铁路车站，有长江轮运码头，水陆交通很畅旺，这种商店和摊贩就非常多，用蒲包（一种青蒲草编织成的小口袋）盛着，携带也很方便。本地人倒是嫌它不耐存放，买的不多，大概有客人、有喜庆，临时去熟食店切一两盘应应景，也就不觉得它有什么特色了。

17. 南京小吃：铁板猪肝与干丝

南京有几家著名的老菜馆，其中历史最久的要算光华门外的四教馆（南京的旧城，拆除并不彻底，东面从玄武湖到中山门的一段，西面从挹江门到莫愁湖的一段，都还保留着旧迹）。据说他家从明朝洪武年间就营业了，算来该是近600年的老店，房子还是旧式的。当然几经修葺，但还保持着纯朴简单的格调，不分雅座大堂，一律都是未经漆的白木桌凳，可是收拾得非常整洁，在面对平畴绿野，座中小吃，颇有"把酒话桑麻"的情趣。菜肴是纯粹家常口味，对于吃腻了油荤的食客，是一个极好的调剂生活的去处。所以不少顾客，都是当时的显要人物，过去汪精卫在南京任行政院长的时期，就是他家的常客，现在他们还以此夸耀，起过号召招徕的效果。他家铁板猪肝（实在就是卤肝）颇有特色，以铁板命名，无疑的是形容它的坚实，可是他们的做法有讲究，尽管外貌上看来真像铁板，但是进口以后，酥软如泥，香生两颊，一点腥气也没有，堪称美味，我们在其他餐馆也要过这种菜，就简直不能望其项背。据厨司说要多用水煮，才可以去腥，再经酒泡，才能软熟，此外便在于调味了。

鼓楼的六华春，是以砂锅著名。他们专供砂锅菜，从普通的豆腐白菜到高级的鱼翅鱼唇。注意选料，注意火功。他们号称这样菜原味不变，不用味精，确实做到了红汤清汤，都

各有其醇厚的滋味。每天他们自定菜单，预先准备（文火菜常常要几小时或隔夜炖的），一天供应百数十只砂锅（当然也卖别的菜），然而非早日定座，往往向隅，生意始终不坏。

夫子庙的六朝居，早茶最盛（很像镇江那样亦茶亦酒的餐馆），他家卖肴肉、大面，不过最出色的是干丝，去过六朝居的客人，是无不欣赏这样可当点心、可当饭菜的干丝，实在可口极了。干丝就是豆干（一种凝固得较结实的豆腐）切成细丝（这要讲刀法，又细又匀），这是主料，外加火腿、冬菇、笋干，也切成同样的细丝，混和清炖，汤菜俱美，百吃不厌。中国菜有一些要诀，就是刀法要匀、配料要新、火候要到、调味要轻。所以“把戏人人会变，各有巧妙不同”。持着“食谱大全”，照方配药，是不行的。干丝的烹调，看来非常简单，做起来却效果不一，确实有些神而明之的地方。中国菜在全世界普受欢迎，我想主要就在于此。

18. 苏州小菜

苏州亦称吴县，春秋末朝（相当于公元前585年至前473年）曾经是吴国的国都，在以后的历史上，也是江南重镇，代有才人，文物之盛，在中国文化史上享有崇高地位。同时它是江南蚕桑事业的中心，盛产丝绸，著名的顾绣，就是当地出色的工艺产品，驰名中外。而且南北大运河（由杭州通过这里直达北京）是过去皇朝漕运输贡的主要水道。历代的皇室和官吏的服饰又都在苏州设有织造局一类的机构，负责专门置办。输往西方的丝绸，客商也汇聚在那里，商业繁盛，交通畅旺，人民很富庶，风气习尚奢靡，俗话用“上有天堂，下有苏杭”，来形容它，实在是名不虚传的。这样有钱的机关多了，有钱的人多了，讲究衣食享受，是不言而喻的，所以苏州的吃，是颇负盛名的。

小菜是苏州人对菜肴的统称，并不是一般酒肆中习用于佐酒下粥的酱菜、杂料等小碟，那不上正式席面的。我们在外地的人，倘使听见有客问道“有啥小菜？”那么就可以断定他是下江人（江苏浙江人的总称），没有疑问的了。

苏州人的形态，以儒雅纤秀著称，菜的烹饪，也讲求清淡活脱，常使人有舌底回甘，饶有余味之感。它还有一种特点，为别地方所不及的，是讲究色泽，做出来的菜，不但满口腹之欲，而且有观赏之娱。他们不是必须着色的菜，绝不

随便用作料、加酱油，所以给人一种纯洁的感觉，不会产生腻滞的心理。这里，我们举几样有代表性的。至于一般菜，虽然和别的菜馆一样应有尽有，但也因烹调手法不同，同样能显出它的特点。

金银蹄膀是一道颜色分明的大菜，所谓金，要用重色表现，银则要淡色。一盘菜做到红白浓淡不同，纯粹靠手法。他们将一只整蹄膀（也有人叫“蹄花”）分成两半，一半走油，把表皮炸皱了，呈金黄色，然后再用酱卤；另一半用盐暴腌（江南人指短时间的腌渍），然后清蒸，火候都达到可以用筷子夹碎，不韧不烂为度，最后再将两半合成原形，配上翠绿色的小白菜，装盘上席。色、香、味、触样样都好。不过这种菜必须事先准备，门市上就不能随时供应。

汤菜中的腌烤鲜，是用腌肉炖鲜肉，看起来很简单，这种不用佐料的菜，连盐也不需要，就非有取材和火候上的功夫，就很难讨好。这种炖出的汤，要不带浮油，一清如水。咸肉鲜红，鲜肉嫩白，色味双绝。也有时加上百叶结（豆腐皮绕成的小结）、竹笋，都是素淡的搭配，更增加一种清香的风味。

鳝糊是苏州的名菜，取幼鳝抽骨切成细丝，事先用盐拌过，在热火油里一个翻身，保持脆嫩，洒上姜米胡椒，也不用酱油，鳝丝原色不变，显得非常清脱，趁热吃鲜美绝顶。其名为糊，只是从外观上说的，其实完全是抢火菜。稍微过火，真正成了粥糊状，那是徒具其名，本味已经失却了，去苏州观光的人不妨试试比较，就能领略得到。

19. 苏州点心

苏州点心，可以分面点和茶食两类，面点一般适于早茶和宵夜，以小吃为主；茶食则是属于糕点、糖果等等，在苏州，都是很出名的。

苏州的面点和扬州齐名。各地小吃店常常用“苏扬细点”来号召。实在包、饺、粉、面等等，两地的做法和口味，是伯仲之间，大同小异，我们在苏言苏，只能举出几种区别较大的，来品评它们的特色，也无非是见仁见智，随着各人的品尝，大体上的主观认定而已。

苏州汤包与扬州汤包就迥然不同。主要的区别是扬州汤包，说是包馅里含汤，苏州汤包则是另外有汤就着包子吃，这是显而易见的。在内容上扬州的用烫面（现在称小笼馒头的就是这样），皮子薄，馅儿多，油汤足，味道厚，个子大（一口咬不了一个），蒸出来皮子是灰色半透明的；苏州的用发面，皮子较厚，馅儿细，油脂少，口味轻，个子小（一口正好一个），蒸出来是白色不透明的，像雏型的大包子。每客附有一碗蛋丝的上汤。泡汤吃或蘸汤吃，就由客人随意了。蛋丝做得很精致，它是用蛋稀在微火上烙成一张张薄而匀的蛋片，然后切成细丝再用上汤烩，非常鲜淡，所以苏州人早点爱吃汤包，欣赏这碗汤吸引力很大。还有一些会精打细算的住家户，吃汤包还省下一份茶钱，也是经济实惠。有的把包馅取出来

带回家当小菜下饭，将包子皮泡进蛋汤当面疙瘩吃，听起来似乎很小气，但这是事实，并不是取笑悭吝人的刻薄话。

千层糕，扬州做的远不及苏州。当然这只是用最好的标准来比较，不是一概而论的。苏州千层糕在手艺上用料上都很讲究。首先皮子擀得薄而匀，因此累叠的层次多，吃起来便松爽；层次多，夹放的配料就多，吃起来更甘美。加之苏州特产玫瑰花，揉碎和冰糖，添上青梅丝、金桔丝、核桃仁、猪油丁，蒸熟了后，油糖渗透，晶莹腴润，确使人目迷五色，齿颊留香。当年沪宁路（上海到南京）的夜快车，总是早6点过苏州，7点到上海，旅客常常买了带去当早点，销路十分好。

苏州汤圆出名，以油炸的最好，外皮香脆，糖浆四溢，特别是玫瑰的和芝麻的，吃起来香传四座，令人垂涎。

苏州本地人的早点，民间多是将前一天的剩饭，用水煮成泡饭（也称汤饭），佐以酱菜腐乳。学生女工，公务员要争取时间，大都买糍饭团（江浙一带称糯米饭为“糍饭”），这是一项小本生意，设备简单，不需摊位，只有一个木饭甑带着炭火炉保暖的，便在交通冲要街头巷尾发卖了，分三等货，上等的包肉松，包糖的是二等，三等的也包点咸菜末（也有包油条的另外付油条钱），卖糍饭的用一块带潮的白布巾，随量在饭甑里取出热糍饭，在布巾内捏成饭团。糍饭要用好糯米，有劲道，做出来才软硬适度，耐咀嚼，还是津津有味的。

20. 苏州茶食

苏州人纯良恬静，社会风气也显得悠闲风雅。在过去的日子里，各有各的生计（家庭手工艺很发达，商人经营钱庄的很多，没有大的工业。现在已经是一座工业城市了），过着安然自在的生活。加之有湖山园林之胜，陶情养性，所以消闲生活，在苏州是多彩多姿的，人们常称之为消费城市，主要就是指这一方面，并不能算是公道的。不过书场（说开篇弹词滩簧的）茶馆，熙熙攘攘，茶点零食，花样繁多，确实容易使人产生这种观感。

苏州市内的观前街（街以玄妙观得名，原是道教的法坛，祀太上老君，有别于佛教的寺庙），是繁盛的商业中心，也是茶食糕点店的聚集所在。如采芝斋、稻香村、老大房、一品斋都是远近闻名的。他们各具特色，受人称赞。采芝斋的瓜子，几乎独霸了市场。他家的瓜子，咸的有五香的、酱油的，甜的有玫瑰的、甘草的。材料也有分别，咸瓜子用的是大粒瓜子，潮软入味；甜瓜子用的是小粒瓜子，香脆可口，到了逢年过节，还有淡味的红瓜子，是家庭商店装果盒讨吉利的象征。还有南瓜子、葵花子，名目很多，采芝斋的松子糖也是独一无二的。松子采自松果，含芳香脂，用白糖浆调拌制成三角形的糖粒，香而不郁，甜而不腻，远胜于西方人的果仁巧克力，其味无比。这两类产品，行销很广，几成为苏州

的标志，本地人待客，外路人送礼，无不此为上品，时下都变成国际商品了，其声誉之高，可以想见。

稻香村以绿豆糕著名，选用新鲜绿豆，取其鲜翠，碾磨得非常细，润滑适口，油糖配料，样样都好，其中也有夹豆沙的，夹玫瑰花的。一块块像琢磨过的翠玉一样，油光水滑，招待茶点，能添雅兴。稻香村的肉松，算是苏式的，做法和福建肉松用红糟炒成红色的碎粒不同，他是用瘦肉干焙成一缕缕金黄色的细丝，燥爽而不油腻，味道也比较鲜淡的，吃茶下粥，无不相宜。现在国内原料关系，出口已远不如过去，运销海外的，已经是面目全非了。牛肉干用陈皮（干的香柑橘子的外皮）渍制，是很特别的。陈皮有利于呼吸器官，起止咳化痰的作用，所以据广告宣传，除充零食，还有医药效用，因而书场歌院等公共场所，被认为可防空气传染，嚼食的特多，其实人们何尝考虑及此，只是满口芳香，就够引人入胜了。

老大房的糕点，在谈上海零食时已经谈过。苏州却是老大房的发祥地。他家一般糕点，在苏州因采芝斋、稻香村处于优势，就见其平淡了。但也有油吞果肉（苏语的油酥花生米）和苔菜花生两种既能佐茶又能下酒的茶食，受到人人称道。这两种都是花生仁，其所以卖出招牌在于选用青岛产的落花生，颗粒大，含油量高，显出饱满润泽，异常香脆。苔菜是一种海藻，呈丝状，很像发菜（发菜是山陆野生的，常被人误为海产）。味道有如紫菜，极鲜美，用它拌进花生米用油炸酥，有一种海味的滋味。西方人爱吃的炸薯片、爆玉米花，是不能和它相比的。这种苔菜花生，不但餐馆酒楼用来作餐前开胃的小碟，许多书场的听众，甚至路上的行人，往往人手一包，走着吃着，是一种畅销的食品。

21. 太湖船菜

到苏州无锡旅行的游人，无不向往太湖的胜景。三万六千顷的湖光山色，朝辉夕照，烟云浩渺，真是使人流连忘返，太湖船菜也同享盛名。

所谓“船菜”，顾名思义，就是游艇上为游客特备的菜肴。太湖盛产鱼虾，随捕随烹，有“河水煮河鱼”的俗谚，就是形容其自然鲜美，正像香港、台湾的旧金山渔人码头的海鲜馆，以“生猛活泼”为号召，是同样的意义。加之苏州人擅长烹饪，尤其船菜，出于船家妇素手亲调，便益加助长了游人的兴致。历代诗人词客，很多的吟咏留传下来，游记中更有丰富的描述，就愈见其风流绮丽，引人入胜了。

船菜当不限于水产，沿湖的园蔬、湖上的莲藕，都是新鲜好菜。船菜既享盛名，沿湖名胜地方如苏州的木渎、无锡的沉头渚等地，岸上的酒楼饭店，也有用供应船菜做市招的；“船菜”两个字，似乎变成了时新美味的代称。

首先举出一种船中特有的“班肺汤”，是以太湖特产的班子鱼的肝见称，乡人称鱼肝为鱼肺（长江一带都是如此称法）。班子鱼是和河豚同科的鱼类，比河豚体小无毒，尤以班肝特鲜，清蒸是乳白色，含油脂，味美无比。吃河豚是在春天，诗有“春江水暖鸭先知，正是河豚欲上时”之句。班子鱼要到秋天老桂花开的时候才有，所以民间的歌谣说“春日

河豚加意洗（说是血和子不洗净便会中毒），秋天享福吃班肝（没有中毒的顾虑）”。苏州木渎有一家百年老店石家饭店，就以烹制这样拿手菜远近闻名，招徕了许多渴慕风雅的游人和贪图口福的食客。

鲜莲子虾仁，是一样悦目开胃的清淡菜。游船荡进荷丛，船家女临时采摘莲蓬，从莲房中剥出莲子散放清香，现网活虾，挤出虾仁，一个个晶莹剔透，抢锅快炒，原色原味，丝毫无损。端上席来，看起来青翠欲滴，吃起来爽脆解馋，满有诗情画意，大快朵颐。

太湖洞庭山的枇杷是名产。实大核小，肉厚味甘，累累如黄金，引人爱赏。外销的多数是青果商冒充的，只有太湖游艇，才是完全真货。船菜中用它作尾食，有的供鲜果，特妙的是脱皮去核蒸成枇杷膏。甘美远远超过豆沙、莲蓉、枣泥之类。船家也引用本草药典，指出枇杷膏有润沛生津的功效，它的身价便更高了。一些游客在船中赌钱熬夜，常常想多吃它来培元补气，用心可笑。但从品味着眼，真不失为一样出色的名点。

荷包肉是用新鲜荷叶包猪肉块粉蒸，船菜只能有客人时做出，所以配料加工，都不能预先下手。尽管采用荷叶有天然条件，然而比杭州西湖边的楼外楼，这样菜就差多了。

船菜只有在春末、夏、秋两个半季节上有游客才能吃到。非当其时，要欣赏船菜，便只能在陆上的餐厅去领略了。

22. 无锡的脆鳝、肉骨头和油面筋

无锡菜肴，在配料烹调各方面，和苏州的无甚分别，主要仍以清淡甘鲜为主，我们就不再去重复谈了。只提出当地二种特产的食品，都是远近驰名，家喻户晓的。不但在市场上有大销路，沪宁铁路每天二三十次的客车过站，虽不说人人都买，估计有百分之六七十的旅客，从车站月台的小贩手上或多或少的买去，是不为过的。

脆鳝的销场最大，因为它宜茶宜酒，当闲食既鲜美，又方便，脆鳝是将小鳝鱼抽去脊骨，对半剖开成条状，用糖醋渍过，加上椒姜粉，裹一层薄薄的鸡蛋面稀，进沸油锅煎透，做到脆而不焦，颜色鲜明。在出锅冷却的过程中，把浮油吸滤干净，所以不会沾唇污指，取食方便。无锡的特别手艺，还表现它在江南的那种潮湿空气中，保持松脆，两三天内不致疲软。这就为旅途携带，创造了优良条件，所以外销容易是有原因的。

肉骨头，外地人称之为“排骨”。无锡肉骨头，做法和脆鳝大抵相同。将猪肋条分割，每条截成三四段，然后用酱油糖醋泡过（肉骨头口味较厚是用了酱油），也是用面粉蛋稀裹了进油锅炸，肉骨头并不炸透，它只要达到外焦里嫩的程度就行了。因为他们这种专门店用的排骨，是保全了里脊肉的。不像一般菜馆的溜排骨，他们已经把里脊肉割去做炒肉丝、肉

片的材料了（这部份的肉最嫩）。所以只能尝味，无肉可吃。肉骨头却有厚厚的一层肉，能像脆鳝一样的干爽，携带取食没那么方便，因而只合酒饭之需，销路便有些限制。

上述两种鱼肉，在食品店和旅游集中的名胜地方，交通站所都有用竹枝编成的网片，衬着竹叶一夹夹的装着出卖，一斤装的，半斤装的都有，非常方便。如买多量的，他们就会用竹篓盛着。

油面筋也是无锡著名的特产。面筋是一种做荤素菜都相宜的烹饪主料，它是用面粉经过提洗，从中保留的精韧部分，然后用油炸成像广东人的煎堆一样的空心圆泡泡。江南的麦子质量好面粉细，据说无锡惠泉山的水，不含矿物质，水性软，洗出的面筋有劲道。同时炸的火功好，不损嫩黄的颜色，不伤柔韧的本性，用它做菜，如虾子面筋、冬菇面筋、玉兰片面筋这些名菜润滑可口，鲜美胜于鱼肉。有用冬菇虾米和猪肉斩成肉酱，酿入面筋泡炖汤的，清醇美味，超过海鲜。这种面筋，也是用竹丝编的斜方宝石形的竹笼盛着，一笼不过20枚，保持着圆润的泡形，不使压叠，外观像一只灯笼，煞是美观，成为馈赠的佳品。

23. 常州小吃

常州亦称“武进”，也是沪宁铁路线上的一个大城市。东距上海，西距南京，都是400华里，但是比较接近镇江，生活习惯，受镇江扬州的影响较大，人民的性格已不像苏锡仕女那样温柔和顺，地方语言也不同于吴侬软语那样娓娓动听，吃的方面，甘淡的口味渐渐趋于浓腻厚重。市上的酒楼餐馆，显然分为两类，或者是苏州菜，或者是本地菜，泾渭分明，像外地“苏扬名菜”的混合招牌，在当地是找不到的。再加那里不是游览胜地，常州只有一个天宁古寺和文笔塔可供观赏，县境内太湖中的马迹山风景虽佳，但地处偏僻，交通不便，游人极少，所以吃的风气，远不及苏州扬州那么热闹排场。

常州著名的是面馆。一家“小常州”招牌最响，在上海、苏州、镇江、南京有分店，生意鼎盛，就像美国的麦当劳速食店一样。他家以汤面最出色。首先擀面讲究劲韧、粗面条（不论是圆面或裙带面），吃时耐咬，吃后经饱（苏沪那种软烂的煨面是无人过问的），而且份量大，一碗面可当苏州的两碗。煮法也重在爽朗，像北方人的“锅挑”（北方人下面，一开锅，便把面捞起来）。其次汤卤用猪头、猪脚、内脏、杂碎炖大锅汤，油重味厚（苏浙人每每嫌有气味，也要把油批掉）。浇头是另外卖的，平时都备有炸排骨、红烧鸡、乳腐肉、肴肉（镇江特产，将在下篇再详加叙述）、塘鱼等等（苏杭等

地的辣酱、雪菜肉丝等浇头，那里是不吃香的）都是大块文章，任你在叫面时招呼，另将碗碟，和面分送的。所以常州人有许多可以先吃浇头佐酒，然后吃面当饭，真是经济实惠。小常州的面，以排骨最受欢迎，所以在沪宁路沿线，竟把小常州成为排骨面的代号，其受大众的喜爱，可见一斑。

前面讲过常州菜有些江北风味，吃也很重视量。另有一种菜饭，也是很受欢迎的。菜饭是大锅焖饭。饭熟再炒一锅大白菜，加很多的猪油拌进饭里，转装进一口陈设在店面的大锅里，当街出卖。饭锅是用炉火保温的，白饭堆得高高的，像一座翠雕玉琢的宝塔，热气蒸腾，香味四溢，招惹来许多食客。它和汤面一样，浇头另计，不像一般餐馆的盖浇饭或盘饭，菜是随着饭的。不过花色不多，仅有卤肉、四喜肉（大块的红焖肉）、瓦块鱼（大鱼分段，对半剖开，很像瓦片，故称）、辣酱等四五样，任客挑选。多数人吃这种香喷喷热呼呼的菜饭，就不买附菜，这正是浇头菜种类少的原因。但对工人学生的负担能力，却是很适合的，因而它的销路异常之好。1949 年后，江南人去香港的很多，这种菜饭在香港，也在上海餐馆发卖，很受欢迎。

上海也有菜饭馆，都是设在杨树浦、徐家汇、十六铺、闸北这些工厂较为集中地区，以其货真价实，生意不错。许多外路人常常把菜饭认为是上海本地的，其实它的真正发源地，还是在常州。

24. 常州吃蟹

常州吃的蟹，和上海、苏州、无锡吃的蟹来路不同。上海、苏州、无锡等地，都是吃阳澄湖（在苏州常熟之间，有人写成“洋澄湖”）出产的，所谓“大闸蟹”，它是在芦荡里生长的，体格比较大，壳较厚，肉较实。常州吃的蟹，都是江北水网地区泰州泰兴一带产的，由靖江、江阴水道运到常州，它是在水稻中生长的，体格较小，壳较薄、肉较嫩，所以吃的方法，也就有些两样。阳澄湖的蟹，宜于蒸着吃，剥蟹肉做菜，都很肥美，前面谈到“上海高长兴”的那一节中已经谈过了。泰州蟹，则以醉食最著名，而常州吃蟹，又别开生面的吃活呛蟹（“呛”字在上海，就是醉的意思，呛虾也是一样），别地方都少见。

活呛蟹是在吃客入座，酒酣耳熟的时候，由厨师临时从挤压在蟹笼中的活蟹提出几只（螃蟹的生命力不强，出水后不耐放养，必须把活蟹一层层的堆积，压得紧紧的，才不会死。死蟹是不值钱的，上海有句俗话“叫化子吃死蟹”），把腹脐揭开，洗刷干净所有爪、螯、胸鳍（蟹腹内像小毛刷一样的部分）内淤积的泥土便当众斩成小块，倒进酒酱调料等，稍泡一会便可取食了，据说活醉，要用上等白干（高梁酿造的烧酒）和绍兴酒混和，才容易入味。这是过去人缺乏科学知识，现在我们都知道酒精成份很高，是一种烈性酒，所以

醉生蟹，吃了就不致有细菌传染，不伤肠胃了。

鲜蟹肉是乳白色透明的。细嫩带甘甜，美极了，佐酒真是妙不可言。只是刚刚斩碎的蟹，各部器官的神经还没有死寂，爪、螯（两个钳子称螯）肉都是抽搐颤动，使人有不敢下箸之感。

讲到醉蟹，一般都是指经过渍制的，这里顺便谈一谈泰州醉蟹的特色。宁波绍兴都有醉蟹外销到各省市。他们用的是大闸蟹，只头是大的，完全绍兴酒泡，也有酒香，然而味道嫌重，吃后有些嘴咸口渴，只合浅尝。泰州醉蟹个子小肉嫩壳薄，酒渍容易透，加味清淡，能保原味，所以吃起来非常和淡，不独可以佐酒，作为正式饭菜，也是珍品，在泰州产地，用铁罐每罐十只，外销很有名声，在京货店是一种抢手货，许多老主顾，每每在五六月就先行订购了。

我们也说一下捕蟹的方法，这是很有趣的。中国湖沼的芦荡，水田的稻丛，是无法用网的，那里是用蟹簖。它由细竹枝编成稀稀的竹帘般的篱笆，在秋天捕蟹季节，便沿湖、田的堤岸，插成一排网阵，出水二三尺高，长可数里。螃蟹是夜晚出水觅食的，昆虫和鱼类又都有趋光的特性，捕蟹人就循着这个自然规律，在黄昏后，点起许多小灯笼，零散的挂在蟹簖上，螃蟹出来觅食，一见灯光就向竹篱上爬，爬到竹尖，它无法立足，重心一失，便落入簖中。蟹簖是向岸边这面斜立的，只要一掉进去，再也爬不出去就无法脱逃了，捕蟹人到了凌晨，只要在簖中收拾就行。一晚常常是捕获成千上万的，真可说是坐享渔人之利。

25. 镇江早茶

到了镇江，江北的风气渐渐浓了。民俗向于豪放，吃食也不像苏州那样细腻，而是大块文章。我们举出早茶来，就可见一斑。

镇江的茶楼和酒馆，和别的地方有些不同。在上海苏州一带，茶楼终日都以卖茶为主，只备点小菜碟如酱干、毛豆、花生米之类。茶客也有自带佳酿在那里低斟浅酌把酒谈心的，也只是买点卤菜熟食佐酒，他们没有饭菜供应，无从醉饱。在镇江，这两行却没有鲜明的界限，大都是午市卖茶，下午随堂便菜、华筵盛馔便开始了；而实际上那里的吃茶，在我们外地人看，简直是吃一顿饱饭。我想其所以茶饭馆混合者，就在于此。

吃早茶，首先是沏一壶香片或龙井（广东人是乌龙或水仙），大壶大杯，显得粗放。也有茶客自带茶壶的，为的是吃过点心，这壶没有泡透的酽茶，还可以带回家冲开水喝几遍，这是打经济算盘。佐茶的点心，也有包饺烧饼之类，这只是外路客人，才去品尝，本地人并不欣赏，因为他们的习惯，早茶是当饭的。许多工作人员和学生，常常是吃了这顿以后，便要维持到下班散学，所以都是吃阳春面的。面的分量很大，一品碗（品碗一般是住家人的汤碗）看来不是半斤，至少也是六两，饭量小的是吃不完的；下面的菜，也是结实的，这便

是镇江的特产肴肉和蹄冻。

肴肉也叫"蹄肴"，是选用肥猪的两块厚实带腱的后腿肉，用盐暴腌（短时间用盐渍）后配上香料，便用细麻绳紧紧的扎起来，压成长方形的砖块那样，晒到阴干，再去蒸熟，经冷冻后便应市作冷菜了。肴肉分两种价钱，含腱子肉那部分叫"菊花心"，卖得贵点；不带腱子的是普通货。这种肴肉在镇江，是切成一指厚的块子，按件计的，滋味醇美，愈嚼愈鲜，实在是佐酒下饭的上乘，所以沪宁铁路上的旅客，也常常买了去作礼物馈赠亲友，无不交口称赞。肴肉传到外地，每每是功夫不到，不失于咸，便失于软，刀法也成了切薄片，装盘子上菜，徒有虚名而已。

蹄冻是用猪脚的下肢（江南人称"蹄裤"或"猪脚爪"，广东人叫"猪手"）炖熟以后拆去胫骨，然后温火煨焖过夜，把皮筋里的胶质都炖出来再加味经过冷冻而成。因为他们对毫毛剔刮得干净，凝结以后，透明光洁像水晶块一样，非常悦目。这种蹄冻，又因为是胶质浓缩的，含油脂的成份不多，吃起来既筋韧，又不腻滞，真个鲜美得很。有些会吃的朋友，往往在茶馆只叫一份熟光面（不加汤的，北方叫"面坯"）用蹄冻作拌料，真是开味得很。

镇江茶馆卖蹄冻，销路很大，都是在店面上用大木盆盛着卖的，有名的茶馆，一个早晨，每每要卖出三四盆，还有供不应求的现象。

26. 镇江鲥鱼和刀鱼

镇江最名贵、最独特的菜是船鲥。“船鲥”这个名称，当初是因为鲥鱼异常娇嫩，出水即死，在以前交通运输不便，无法保鲜的时代，即使市场近在咫尺，送去也风味大减，所以一些吃家只能移樽就教，到扬子江（长江），泛舟中流，买到网捕的鲥鱼，便在船上立时烹调，才能不失新鲜，尽善尽美。以后有了快艇，有了冷藏，那末除了渴慕风雅的有闲阶级还吃船鲥，一般人在镇江的上等酒家，便可以吃到刚上市的鲜货。普通餐馆，到鲥鱼旺季，也就家家供应了。不过对外地过客来讲，初夏过镇，没有一尝鲥鱼的美味，却是一件憾事！

鲥鱼是海鱼（可惜从前只注意吃，它的学名没去查问过），每年四月产卵期，便成群的溯江而上，在淡水产卵，六七月又回游入海。民间对回游的鲥鱼就改称成鲞（读为响）。江浙人大量捞捕，用来腌制卤鱼。宁绍铺卖的白鲞、刺鲞，就是产卵后回游的鲥鱼。

鲥鱼鳞白如银，扁长的身躯长二尺许，肉极细嫩，骨刺特多，鳞上附着脂肪，据说鲜味就出在鳞上，所以吃鲥鱼是不去鳞的。烹制时只把内脏挖掉，用湿布把血水拭净后再用一层薄薄的网油（猪腹内在胸腔的那一片像网络般的薄脂肪）裹着，使鳞紧凑的附着鱼身，鲜味就更容易渗入鱼肉。厨司往往还加盖一层火腿冬菇，味道真是甘腴鲜美到极点了。鲥

鱼新上市，主要是吃清蒸的，内行人吃时用筷子拨开鳞片，还珍惜的送进口中吮吸一番，表示滋味一点都没有走漏，吃像并不雅观，然个中人却盛赞这种情趣，否则别人会取笑“乌龟吃大麦，糟蹋粮食”了。

有种传说鲥鱼非常爱护自身的鳞，只要网挂上鳞，它就不动弹了。镇江捕鲥鱼都用细丝网。在两岸张设扳罾，在湍急的江流中兜捕（长江到镇江江阴以下，便瀚漫出海，江水在镇江江阴间束成急流），鲥鱼喜结队浮游，常常一网能得十数尾不等。每年开捕时，第一网获，按例是向应天府进贡（明时称南京）。国府在南京奠都以后，每年都用大水桶盛江水装着开捕的鲥鱼奉献给蒋介石。这是笔者亲自得见的，一点也不虚假。近年来冷藏事业发达，水陆空运都无问题，在香港也成为时令的常菜，已不像过去那样物稀为贵了。不过真正讲口味，那就确实不如在镇江吃鲥鱼的鲜嫩了。

刀鱼只在镇江焦山吃过，这也是一种时令性极强的鱼类，比鲥鱼稍早，体型小状如尖刀因而得名（学名也没有考究过），味极鲜美，产量不多，市上买不到。焦山寺可以吃到刀鱼面，汤味异常鲜厚。大概这种鱼细刺太多，无法入菜，不独是量少的问题。

焦山耸立江心，有焦山寺，又名“定慧寺”。为洪杨乱后幸存的古刹。游客很多，山中无村舍人家，留宿旅客就在寺院寄宿。刀鱼面就只有在这里，可以领略到它的风味。

27. 扬州红烧狮子头

扬州是一座历史悠久的古城，最早在春秋时代（约公元前 500 年）吴王夫差北上伐齐（山东）开邗沟，筑邗城，就是扬州建城之始。隋炀帝开南北大运河，扬州是南北交通的枢纽就已成为繁荣的城市了。到盛唐时期，它更是东南经济文化的中心，同时地居冲要，也是历代兵家必争之地，经受的战祸很多，不过淮岸产盐，是中原民生的必需品（中国的海盐，以淮盐产量最大，供应苏、鲁、豫、湘、鄂、赣好几个省，浙盐闽盐产量不多），商旅云集贸易兴旺，所以始终不见凋敝。而且像两岸榷运局那样的盐务衙门，事少钱多，姿意浪费；过去中南部的官宦晋京朝觐，读书人去京赴考，扬州又是必经之地，这些所谓上流社会的人，旅游消遣，诗酒风流，就这样声色吃喝在扬州，便显得非常突出了。

扬州菜实际应称淮扬菜。这不但是因为两淮（淮阳和淮阴）与扬州有运河相通，更主要的还是淮盐在两淮集中，在扬州分散（十二桅），一些养尊处优的盐官盐商就分布在这一带，这班闲官闲商无所事事，玩女人，谈吃喝，讲口味，想花样，各养私厨，争奇斗胜，由于经验的流传，吃的风气就形成了，吃的名声，也传播开来。其实扬州菜的主料，与一般菜并无特异，无非是调味、手法方面有些讲究罢了。从基调上讲，扬州菜的长处，是做到了味浓而不腻，色淡而不滞，

细炉慢攻，快锅抢火，各取其长，相互为用，所以变化多，路子广，中国菜也是讲“运用之妙，存乎一心”的，硬搬食谱，用科学方法，仪表量杯，计时计量都是没有用的。

我们举出几道最出名的扬州菜。红烧狮子头，干脆讲就是大肉圆子。这样菜非常普通，可是扬州做的就与众不同，据我个人的经验，过去在上海、北京，现在到香港美国，几乎没有吃到过可以和它媲美的。扬州狮子头不是拳头大一个个的，而是一只砂锅或一只品碗就只一个。它主要是软而嫩，筷子一来就散碎了，通常都用调羹舀了吃。它的做法可以简单介绍一下：肉料斩得不太碎带少许肥肉，然后加少许水揉匀，再用筷子搅匀（和猪牛排要先用竹片拍打，将纤维组织打碎是同一道理），调味后便做成肉团（有的加嫩豆腐或冬菇丁的，也有的加荸荠取其脆），在滚油里稍稍炸一炸，使其表面团结，选用大白菜或黄芽白打底（冬季新鲜冬笋条和冬菇打底的，就显得更名贵），便装进砂锅用文火去炖了。这种狮子头吃起来，真可以说落口消融，香生齿颊。笔者在扬州绿杨村、淮阴的一品斋吃过，以前江苏省主席韩德勤的家厨，镇江省商会会长陆小波家里（韩、陆都是苏北人），也常常以这样菜飨客，无不交口称赞。

28. 扬州松子鱼与芙蓉鸡片

松子鱼是扬州出色的菜，别的地方还很少能仿制的。我想用料和烹制手法都有关系。松子鱼要用刺少的淡水鱼（淡水鱼的细刺较多，海鱼除脊柱加肋骨外没有细刺），这种鱼只有长江的鳜鱼和鳗鱼（又叫“白鳝”），但沿岸除镇江、九江（江西省）、武汉（湖北省）几处之外，渔获很少，而且这种鱼，湖沼里是不能养殖的，此其一。烹调的手法，最讲究火候，先是抢火，后讲油焖：抢火的作用是造型，油焖的作用则是调味。它是将身长约三四十公分的鱼，去鳞去头尾，后将鱼身片成两半，把脊骨肋骨都抽掉了，然后翻转来，用刀把鱼肉划成小斜方格子，仍旧附着在鱼皮上，所以一经投入沸油，便立刻卷缩成长圆形，如广东菜中的炒吊片（鱿鱼），因为很像熟透了的松子一瓣瓣像鳞状的张开来，其命名就是这样由来的。经过快速的成形，一刹那间，用网勺捞起，便进锅油焖了。可以说关键虽然在造型，然而要保持细嫩，调味要浓郁，油焖的过程是极为重要的。这样菜一般用糖醋，但有的指明要吃清淡的，则用冬菇清烩，都是既悦目又开胃的好菜，下酒佐餐，都百吃不厌。

芙蓉鸡片也是完全看手法的菜。首先是片鸡肉的刀工，讲究薄而匀，片头大。鸡的体积小，又要横丝（即是将肌肉的组织切断），切片是不容易的，固然小片并不影响口味，但是

卖相却远为逊色。鸡肉片经过配味，裹上一层薄薄的纯蛋白，送进大锅沸腾的猪油里一个翻身就好了。出菜的颜色白得像透明的羊脂玉一般，看看就使人垂涎欲滴，吃起来一片片清清爽爽，香嫩到毋需咀嚼，真是美不胜收，用"大快朵颐"这句话来形容它，才是恰当。据说必须用猪油，是因为保持色泽的洁白鲜明，同时有一种肉脂的芳香被吸收了，是植物油无法办到的，这都是当地厨师们世代的经验积累。

烩鸭掌，用料的质和量，扬州是有地利条件的。苏北高邮、邵伯湖以及泰州水网地区（那里出门便是河川，同一村落的住户人家，尽管是望衡对宇，鸡犬相闻，但是往来还要用小船摆渡）居民盛行养鸭。他们只消有人看守鸭群，是用不着另备饲料的。而且吃水藻虫蚌的鸭子，长得还特别肥壮（高邮鸭蛋，很多是双黄的）。那里的鸭，大批销到南京去做盐水鸭，他们斩下的鸭头、鸭脚、鸭翅膀，便销到附近县市的餐馆卤食铺做卤味出卖了。扬州和南京一江之隔，运输方便，所以扬州用鸭掌，是取之不尽，材料毋虞匮乏的（一碗鸭掌总有几十百把只鸭掌）。而且这种水里养的鸭，足蹼没有受过沙石的磨擦，也没有泥土的沾染，剥离的鸭掌，自然比别地方要厚实，肥美洁净了。因为扬州的烩鸭掌既得先天的优厚，加上烹调技术，享有盛名就不问可知了。这样菜是清汤菜，用兰花菇（一种草菇，人工培养的，春夏季有新鲜的应市，秋冬季则是草菇干，有一种清香，异常鲜美）来烩，清淡中有醇厚的滋味，燕翅也无以过之。

29. 扬州酿菜

酿（本作“瓤”，通俗写为“酿”）是扬州菜中一种出色的做法。“瓤”字本来是瓜果内心的意思。用在烹调技术上就是在主料中填馅的特用名词。如酿青椒、酿豆腐等等。河南馆的八宝鸭、广东馆的冬瓜盅，其实也属酿菜之类，不过菜的规模大了，就要巧换名目，用以招徕。

扬州菜的酿，可以说是最地道，他们做这种菜，讲究外观，重视口味，很受食家的欢迎。酿的基本做法，各地方是相同的，那就是将一种或几种原料，加工成丝、丁、片、末、茸等等形式，调味拌成馅子，再填进挖空的主料的空间（也有的主料，本身就是空的如莲藕之类），但在烹调上却大有讲究，花样繁多。扬州的酿菜可分为煎酿、蒸酿和烧酿三大类，我们各举其中较为鲜美可口的。

煎酿中的酿青椒、酿附子（江浙人称“夜开花”）是色味俱佳的名菜，青椒不用只头大的，从蒂处挖空辣椒；附子选用约二三寸直径的切一寸上下的段子，挖掉瓜瓤，然后把拌好的馅子填进去。馅子是最重要的，必须拌得匀，按用途分粗细两种，像配有虾仁、蟹肉的，则用粗粒，加鸡蛋和淀粉使团固。鸡馅或肉馅则要斩成茸，搅拌得细腻，填满主料空间以后就用平锅煎，用文火烤。青椒只煎填肉进口的一面还保持了整个青椒的翠绿颜色，使肉馅熟透就行了，椒皮仍旧

是脆嫩的。附子则要两面煎，达到底面都呈金黄色而没有巴焦的现象，再呛水一焖，周围还是青皮，真可以说是金镶玉佩，瓜香和肉味，相得益彰。其他酿黄瓜、酿茄子也都大体相同。

酿另有特色，酿冬菇是最名贵的。它是选用大个的冬菇，经水浸透，剪去菇柄，摊平挤水，将拌妥的馅子挤堆在菇底上，抹匀整形撒上些火腿茸、香菜末，点缀颜色，不过这种馅子不论是加入了蟹肉或荸荠、冬笋的，都要利刀剁成细酱，才有粘附力量，最后平整地码进大盘（讲究的还摆成图案），旺火蒸熟，美观别致，口味鲜美，酿冬瓜和冬瓜盅的区别在于填酿的内容，粤菜冬瓜盅，主要是饮汤菜，进料少，汤汁多，味道清，扬州的酿冬瓜可以代主食也可以充咸点，填料足，不带汤，味道厚，因为它的馅用糯米，拌进肉末、鸡丁、冬菇丁、笋丁、火腿丁、开阳、江贝等作料，有的还加海参丁、鲍鱼丁的，上屉蒸透，滋味极好。

酿豆腐和酿鲫鱼是属于烧酿类，酿豆腐和粤菜煲仔豆腐（香港沙田枫林小馆这样菜很出名）有些相同，都是在豆腐内嵌肉馅，所不同的是煲豆腐用鲜豆腐剖开夹馅，酿豆腐是先将豆腐油炸到外面有一层焦黄的厚皮再剖开填馅。豆腐是清炖的，酿豆腐是红烧的，口味一淡一浓，各有千秋。酿鲫鱼是将鲫鱼去鳞、去鳃鳍、去内脏，先用盐酱稍腌后，将肉馅填满鱼腹，入油转炸一下，便加味红烧。口味可以分糖醋的、葱烧的、五香的、辣味的随客临餐决定，都是非常开味的。

30. 扬州点心：翡翠包子与蟹黄汤包

维扬细点，天下驰名。前文曾经说过扬州地方，以交通枢纽，盐运中心，商宦群集，燕乐成风，民间闲逸的情调也非常突出，茶楼浴室都很盛行。闲散的人们，常常是整天的时间，都消磨在吃喝游逛之中，无所事事。湖南文人易君左曾有《闲话扬州》的散文集，记述了许多扬州特有的习俗，其中谈到当地人上午泡茶馆，下午泡澡塘（“泡”字俗话是混日子的意思）的风气，对于他们早晨提着鸟笼在茶馆里海阔天空地闲聊，一坐半天，下午进澡塘，洗洗睡睡浑浑噩噩地又是半天的生活，勾划得维妙维肖，并归纳了两句幽默话：“上午皮包水，下午水包皮”，实在是非常恰当。所谓“皮包水”，是形容喝了许多茶，装了满肚皮水，所谓“水包皮”是形容进混汤（江浙人称浴室为“混汤”）浸在大池子里（江北澡塘多数是大池塘，水足池宽，浴客有共浴的习惯）被水包围，都是写实。

扬州的茶馆实在太多，别说笔者已离开几十年，就是当年身历其境，也是记也记不清的。好在我们的目的，只是谈吃，饭店的名称，就可有可无，无所谓了。

在记忆中，绿杨村的点心和富春茶社两家茶馆是有口皆碑的。包饺面食样样俱全，其中确有几种为同行所不及的。翡翠包是佼佼者，材料很普通，做法特高妙。翡翠包的馅子，只

是小白菜，他们能把菜的茎脉，抽剔得一干二净，所留下的都是纯绿色的叶片，然后擂成细末，用猪油白糖拌匀，再用上等的细白面粉发酵后包制，蒸出了丰腴白嫩，逗人遐想；一口咬开，油汤四溢，还保留了一股鲜菜的清香，甘甜滋润。颜色也是晶莹明透，青翠欲滴，真正是色、香、味、触无一不美。世界日报曾刊载台北名士张大千款待摩洛哥王妃葛丽丝茶点，备有翡翠饺一项，颇受珍赏，足见口之于味，目之于色，古今中外都是有同好的。张家的蒸饺，仅仅是外皮有所变通，未必能掠蒸包之美。

蟹黄和蟹肉汤包，扬州做的也十分地道。这是因为江北高（高邮）宝（宝应）地区，产蟹甚丰，一般茶酒馆，都赶旺收季节，大批收购，预先剥蟹黄蟹肉，用猪油冰存起来，可以终年供应。他们做的蟹黄蟹肉，不像外地酒菜馆，仅仅是在肉馅中掺上些蟹黄蟹肉，不是点缀应景，而是纯粹的材料，名副其实。蟹黄包只用斩碎的芽白，蟹肉的则用冬菇冬笋剁碎配料，因而色彩调和，味道醇厚。所以在扬州吃蟹黄蟹肉包或面，才真正是美食家的一桩赏心乐事。

31. 扬州点心：鱼肉包饺与芋奶糕

枣泥煎饼在扬州吃过，别的地方没有可以和它匹敌的，是一样人吃人爱的甜点。扬州做这样点心，选用的是河南灵宝县出产的皮薄肉厚的大红枣。先晾干水份，经过蒸熟以后，用擂钵擂成枣泥，再用细布挤滤，一方面清除枣皮，一方面也使质地更加细腻。这种黄澄澄的琥珀色的枣泥，加拌殷红的玫瑰花瓣、翠绿的青梅丝、雪白的瓜子仁，混合成一团天然的图案，再用两片薄薄的肥猪肉夹起来，割成盘口大的圆饼，送进平底油锅用慢火煎烤，等两面都煎到焦黄的程度起锅，稍稍冷却，外皮就完全松脆了。这种煎饼馅，不另加糖，可以保持枣儿本身糖份的原味，只是清甜而不腻滞（他们蒸枣不煮枣，大概就是保持枣味的道理），也不用油拌馅，只凭煎饼在加热的过程中，吸收些外皮肥肉溶解的油份，所以吃起来，一点也没有油荤的感觉，实在是美妙得很，百吃不厌。

用鱼肉做馅子的包饺，只在扬州和湖北沔阳有，虽然做法差不多，用鱼的材料，却有很大的分别。扬州的鱼香水饺（和四川菜的“鱼香”命意不同，四川菜的“鱼香”是蒜辣）是非常鲜美的，他们用的是长江产的肥鱼（一种无鳞鱼，身强壮，俗称“肥鱼”，和白鳝不同，在武汉偶尔在鱼市可见，学名不详），这种鱼肉极细嫩，富有脂肪，很少刺骨，配嫩韭菜做成饺馅，并不斩得太碎，酌加细盐，取其鲜淡。水饺皮

比一般的稍厚，是因为在水煮时，鱼肉内的脂肪，会溶解变成汤汁，防其穿漏，并不影响出锅后的松软润滑，佐以姜醋，可以与蟹肉媲美。不过这种鱼因时令关系，只在春夏之交应市约两个月左右就不见了，所以像镇江刀鱼一样，名声并不普遍；但凡尝试过的人，无不交口称赞。

芋奶糕（江南人称芋头为“芋奶”）很像广东茶楼的萝卜糕，仅是原料不同，做法是很类似的。芋头煮熟以后，剥掉外皮，厌榨成芋泥，把火腿、虾米、冬菇等配料斩成碎末，另外配上葱花姜米拌匀，便摊进平锅油煎，将底面都煎成焦黄的硬壳，就起锅切块供客了。脆皮软心，酥松腴润，真叫人味存舌底，香留齿颊，鲜美之至，萝卜糕因为原料纤维较粗，韧性较大，还不及芋头所含粉质之细滑。这种芋头糕还有一种长处，是冷热吃都好，而且咸品可以佐酒，扬州瘦西湖上的酒船（瘦西湖在扬州西郊，为风景胜地，湖上游艇较大的叫“酒船”，出于诗人朱竹坨“咏瘦西湖”诗：“行到虹桥转深曲，绿杨如荠酒船来”的诗句，想见一时之盛），多用芋奶糕作酒菜飨客，爱喝酒的朋友，都喜欢这样亦菜亦点的茶食，因而也得游人的爱赏。

以前谈南京小吃时，提到六朝居的煮干丝。应该说，扬州富春茶社的干丝，不但独步扬州，也是大江南北享有盛名的。据说干丝以烫的（一般是说拌）最能保持干丝本身的香味，这是真正的行家，才有这种考究。拌干丝的作料，在扬州也是五花八门，荤素齐备，要算他们特制的小磨黑芝麻油最有特色（是富春茶社自炒自磨的），拌干丝浇上少许，真是香生四座，能把食欲刺激起来，妙极妙极。

32. 安徽砂锅鸡

安徽跨长江南北，皖南和苏浙接壤，吃的口味和下江菜相近，以淡为主。皖北还有一条淮河横贯境内，所以按地理形势，又形成淮南、淮北两区。淮南还有些南方风味，吃食很像扬州、淮安。淮北就是完全北方习惯了。过去中国人划分南北，存在两种说法，一种是以长江为界，江南算南方，江北算北方；一种是按淮河来区分，只有淮北，地连鲁（山东）豫（河南），才能算得上北方。如果真正要依风土人情来讲，淮河一说，还是恰如其份的。安徽的地位，处于江苏、浙江、江西、湖北、河南、山东等六个省之间，受各方面的影响，所以安徽菜举不出什么独特有名的。只有某些地方当地有特产，才能找到在外地不容易吃到的菜。

蚌埠是淮河边的一个重镇，过去纵贯南北的交通干线之一——津浦铁路线（自天津到江苏浦口的铁路。另一条南北干线是京汉铁路自北京到汉口），蚌埠是主要站，这是因淮河上游，支流多、湖泊多，粮产水产，都以蚌埠为集散转运的枢纽，水陆交通方便，市场繁荣，因而饮食业也很发达。蚌埠是以当地产蚌而得名的，那里的蛤蜊品种虽不算多，可是大小老嫩的区别很大。所以菜馆里烹制的花样不少，可以说煎、炒、氽、焖色色俱全，他们用大蚌肉烧猪蹄，就比外地用淡菜（一种蛤蜊干）蚝豉（小蚝肉晒的干）的鲜得多，原

因就是干货肉粗有腥味，透烂也费火功，而鲜货甘甜滑润，松软可口。用红辣椒、新蒜瓣炒小蚌，香浓味厚，而且蒜瓣切成薄片，嫩白儿可与蚌肉混淆，配上红椒丝，红白相间，颜色也极美丽，蚌炒肉丝加韭黄，夹春饼，实在比一般的木樨肉鲜美很多，也是一样别致的小菜。

巢湖的银鱼和江西鄱阳湖的银鱼同享盛名，不过产量较少，市场的声名不大。在芜湖市，便常常可以吃到炒鲜银鱼，滋味可以和鲜瑶柱媲美。

合肥过去是安徽省的一座名城，近百年出的大人物不少。晚清最得慈禧太后宠幸的李鸿章就是合肥人。过去有"宰相"之称，时人有"宰相合肥天下瘦"的讥评（民国时代的段祺瑞，曾任总统和执政，也是合肥人），就是讽刺他任两江总督办理洋务，搜刮了许多钱财。他家的饮食是很豪奢的，不过传名的菜只有砂锅母鸡一样脍炙人口。我们在上海一家弄堂的私厨（上海有一种好手艺的厨司，不经营餐馆，只在雅静的弄堂——巷子租一栋房子，烧几样著名小菜招徕食客，非熟客找不到门路）吃过这样菜，是值得赞赏的。

砂锅鸡的做法有些特别，不同于普通的砂锅，有一种叫"焐窝"（焐音误，是保温不散热的意思）的传统工具。那是一种圆木桶，里面衬有一层厚厚的稻草，围护着一只瓦坛，这便是"焐窝"。老母鸡从尾部取出了内脏，洗净后配好作料，用抽油（广东人叫"老抽"）、黄酒、葱、姜等把鸡浸在砂锅里，然后在瓦坛内生起炭火，炒锅就架放在火上，微火加热，由于四面保温，热气不致外泄，经过三四个小时，老母鸡皮酥肉烂，味汁都吸进鸡肉了，所以非常香嫩，无待咀嚼，老幼咸宜，据说李鸿章最爱此菜，厨师也以此菜最拿手。上海的私厨，自称是老师傅的儿子，得有真传，我们志在品味，对

于他们的家世，并没有考据的兴趣，上海这位私厨是否真是李鸿章家老师傅的儿子，也就不去探究了。

33. 安徽的翻毛鸡与香椿芽

前文谈到安徽很少特别名菜，但是因为有某些特产，在当地亦很有些味美的佳肴。

三河尖是安徽省颖上县的一个不大的市镇，因为淮河、涡河和史灌河三条水汇合的河口，所以叫“三河尖”，帆樯云集，地方也很热闹。当地河水里长一种长梭形的蛤蜊，俗称“线缫子”（像一种民间绕线的长形木板），据附近居民说，每年春分时节，就有一种成群的小鸟，从高空以俯冲的姿态投入河流，集体自杀。到了夏季，便蜕变成这类蚌壳。年年如此，言之凿凿。我在抗日战争时期，曾在皖北住了三年，也常因业务，去那一带视察。如果适当其时，朋友总是要设法做这样菜招待，也真能大快朵颐。多方探询由来的故事，民间也谈不出什么神话，只是有些人亲眼目睹坚持这种事实。我那时也没有闲情逸致去穷根究底，所以“姑妄言之姑听之”，对于这种不同物种转化的现象，也未曾向生物学家请教。所以回忆起来，也只能是“人云亦云”。这种线缫子，其鲜味确实无有相比的，海味中的鲍鱼、江贝；淡水中的虾蟹；肉类中的鸡鸭，滋味全不及它，缺点是仅能作羹汤，因此配菜的范围很狭。至于炖汤，则只须稍稍加热，便成乳白色汤浓味厚，用来下面，煮汤饭，真正味存舌底，三天不思肉味，回想起来，犹垂涎欲滴。

皖北太和县产翻毛鸡，羽翼全白反生，看来像刺猬，以肉嫩骨小著名，其中又以乌骨的（黑喙黑爪）名贵，医家视为妇科滋补上品。这种鸡任便炒、炸、焖，都是腴润细嫩的。仅因母鸡产卵不多，繁殖不快，外地就难买到，所以远不及江西省泰和县的丝毛鸡（丝毛白色乌骨，在江西节内谈及）享有盛名了。

太和县另一种特产是香椿芽。椿树在太和县城乡，种植很多，有营此为专业的，多数则是家庭副业。椿树三月间茁发新芽，春初农家便采摘当时蔬在市上出售，幼叶非常细嫩，带有一种清香。酒楼或住家户买来切碎生拌，只须加酱油麻油，味道非常可口。用芽炒蛋，切碎和入蛋稀，在旺火下，稍入油锅一滚，鹅黄翠绿，真是“秀色可餐”。润滑松软，堪称色、香、味三绝。据医家说，椿芽含维生素丙最丰，而且较菠菜更富铁质，补血的功效很高，对产后妇人颇多补益，进入夏季，椿芽渐老，生吃就不适口了。农家大批摘下来，用细盐腌成咸菜颜色转成了黑褐色，但香味不减，平常在酒楼切成细末凉拌豆腐，是一项清凉的佐酒好菜。平常人家把它切碎，浇点香油，用于解粥下饭，都是非常开胃的。腌过的香椿很耐久存，目前中国出口的乡土特产，被列入名产外销。

34. 安徽名产：酱菜与虾子豆腐乳

皖南泾县，是一个山环水抱的地方，当地有一条溪流，清泉潺潺，终年不竭，水声淙淙，很像琴声，人们便称之为“琴溪”。溪内产一种小鱼，身长不满一寸，弯弯的长须，鼓鼓的鱼腹，春暖后爱在阳光中聚群而游，使水面闪烁着一片金光，迷跃人眼。溪水附近的居民，便叫这种鱼为“琴鱼”，日久也就成名了。清明前后，一直到初夏，便开始用竹丝编的细笼捞捕，产量并不太多，所以鲜吃的很少见，一般都是用小炭火烘干，味比庐山石鱼并无逊色。那里流传着神话，说是在晋朝有一位隐士名叫琴高，他隐居在泾县的狮子山。怪石嶙峋，人迹少到，他便在幽深的山洞里修行炼丹，终于得道飞升。因为他的丹砂的药渣倒在山里，连年被雨水冲进了溪流，于是变成了一种小鱼，所以滋味非同凡品。琴鱼主要是做汤，不过它还有一个特点是泡茶。琴鱼干是经过盐水煮熟烘干的，它已含有淡淡的咸味，因而用它泡茶，茶性不解，而茶味更加醇厚，入口很像清淡的鸡汤，比湘赣边区民间的芝麻豆子茶（一种以黑芝麻、黄豆、菊花混合用盐炒过茶料，民间待客，即用开水泡来代茶），香气扑鼻更高级多了。

安庆在过去国民政府时代，是安徽的省会，1949 年以后人民政府决定改合肥为省会，这里依旧是长江右岸的大口岸，繁荣不减当年。安庆最著名的是胡玉美的酱菜，其中尤以虾

子豆腐乳，驰名中外，曾在1913年（年代记不甚清）巴拿马国际博览会得到金奖，每年外销的数量可观。这种腐乳本身用的豆腐，就是他们自己做的，它既不同于绍兴腐乳所用的豆腐，也不同普通豆腐那样松软，更不同做酱干的那样韧实。它像一个泥沙团，有凝结力，而又非常容易割散，有些像国外的乳酪，结实而少水分。它经过酱油渍透晾干，再粘上一层蒸熟过的虾子，内心是金黄色，表面是鲜红的（熟虾子的颜色），滋味异常鲜美。虾子腐乳是寸把的小方块，用蜡纸每块一包，然后20块包成一封，在沪杭京汉等都市的南货店，都是抢手货，用于佐酒下粥，可称妙品。安徽人还有伴茶吃的习惯，也算是解馋之一法。胡玉美的酱瓜，非常脆嫩，无论是作小菜，作配料都很出色，京沪菜馆的酱瓜鸡脯、酱瓜肉丝，都是极受欢迎的名菜。

长江边的芜湖市，是一个粮食集散的大码头，那里的名产是酱干，人人称道，这和虾子腐乳完全是两路的。它本身也分几种，一般的酱干，只是供配菜的佐料，炒肉片、红烧肉常常用它。而最出名的却是另外两种——茶干和熏干，则是供闲食的，茶楼上往往看见坐客一面品茗，一面嚼茶干。他的做法是豆干经过酱渍后晒干，使其坚韧像牛皮极耐咀嚼，有人说“愈嚼愈香”，喝茶谈心，可增佳兴。熏干则不经日晒，而加一道烟熏的手续，用谷糠烘带熏的，也是非常韧实的，吃来与熏火腿，滋味不相上下，地方人说，吃熏茶干和花生米下酒赛过金华火腿，并非过甚其词。这两种酱干，味道都很和淡，仅仅在熏味上不同，选购各从其好就是了。它用稻草扎成串子，大串有40块，小串20块，长江轮船到岸时，小贩群集叫卖，过客慕名，买的很多。

35. 安徽的点心和零食

现在我们吃的小笼包，原来是歙县（俗称"徽州"）的徽包，传到苏扬以后，经过改良而变名的。著名的徽包，比小笼包的滋味真能说是高出一等。徽包的体积比小笼包要大一倍，皮子薄，馅子多；还有一特点，便是用肉皮炖成了浓胶，用来拌馅，所以蒸出来的包子，看上去油水极足，吃起来毫不肥腻（天津狗不理著名的肉包，就是采取这种做法），他们用松针（松树的叶子）垫笼底，又比别地的小笼包，多有一种香气（在北方是用棉布垫笼底，叫做"屉布"，上海一带用青菜叶），所以徽包的滋味，远远的驾凌在小笼包之上。在徽州这是民间最喜爱的早点，大茶馆都有供应。大笼蒸的，吃多少要多少，这样的做法迟到的吃客往往不能吃到出笼的鲜货，就不及小笼包的便捷了。在过去，徽包的馅子种类不多，一种冬菇馅，一种白菜肉馅，当然这也是内陆地方风气保守，如果我们仅仅从品味的立场来评定，那么徽包确较小笼包有更醇厚的滋味。

歙县的农村，普遍都种有玫瑰花，成为一种很重要的农村副业，供香精原料，和饮食原料，每年的收益很丰。本地菜餐馆、糕饼店在原料充裕的情形下，用玫瑰做的点心、糕饼，都是非常出色的。菜馆的早点，咸品是徽包，甜品则是玫瑰包和玫瑰糕，玫瑰包用猪油白糖拌玫瑰花，夹杂些肥肉

丁作馅，面皮捏成三角形，有点像西点中的咖喱饺，蒸熟以后，馅完全溶化成粉红色的糖浆，肥肉丁则像透明的水晶块，一口咬开，芳香四溢，糖液横流。民间所以有吃玫瑰糖包，烫伤背脊的笑话（是说有人咬开糖包，糖浆喷出，直向手臂流去，吃客受烫，忙着抬起胳膊，顺流舐食，手臂愈举高，糖液随着手臂，愈向下流，最后能流到背上。这是形容贪吃的丑态，也是宣传馅子之多，当然言过其实，确也维妙维肖）。玫瑰糕做法和用馅同玫瑰包大体相同，不过它是按成饼形，用油炸到外皮焦黄，香脆适口。这两种点心，都是趁热吃，但必须提防烫唇舌，菜馆堂倌送上点心时，都会在事先提请注意。

皖北太和县的馓子，是民间迎客奉茶必备的零食，风俗很像日本人敬茶必有果子一样。馓子虽然都是用油炸的，可是南北两派的做法完全不同，南派的像江浙一样，馓子是两块面片交叠起来，从中刀割四条口子，然后反覆缫挽两下，成麻花形。太和馓子，则完全代表北派，而且是此中翘楚。它的做法很像抻面，手工细巧的，一两面能拉成几百上千条细丝，真像一束绳线，左右向中一凑，成为一张摺扇形，送进沸油锅，稍稍一炸，便成金黄色，像铜丝编织的虾笼一般，非常悦目，吃起来刮刺松脆，入口消融。高级的用鸡蛋和面，就更加有一种香味，有甜的有咸的，好吃无比。皖北的风俗，还可以从中分辨人家的贫富，因为只消看馓子的用料和功夫，就能分晓了。这种风气，北至亳县，南至淮河，大体都是如此。

36，沪杭线上几种著名的食品

沪杭（上海——杭州）线上，游人如织，有名的食品也很多。松江鲈鱼，从晋时的吴中张翰在齐（山东）作官，因为秋风起而联想到家乡的“菰菜莼羹鲈鱼脍”，引起了怀乡的情绪，辞官回里的故事起，到苏东坡写的“游赤壁赋”中所提到“举网得鱼巨口细鳞，状如松江之鲈”的佳句，不但鲈鱼的声名大噪，而且还把它和松江联系起来。其实鲈鱼不只是松江出产，富春江上也是出鲈鱼的地方，足见物以人而得名，各有遭际，也和人世间的穷通蹇达，很多是有机运的，不独是本身的条件而已。

鲈鱼的体型，确实和鳜鱼极像，巨口细鳞，同属肉食的鱼类，在水族中也可算是恶霸。其分别只是鲈鱼四片鳃，鳜鱼则是六片。这类鱼除脊骨、背鳍、和腹腔有大刺，全身都是肉，而且它捕食小鱼，含脂肪丰富，比一般草鱼更为细嫩。所以吃鲈鱼，不仅清蒸红烧的味道好，特别是做羹的鲜味绝佳，螃蟹羹也无以过之。张翰所谓“鱼脍”者，即是指此。松江城内一家叙香园，做这样菜最为拿手。它是把鲈鱼骨拆清了，不加任何佐料，清烩为羹。半浓半稀，亦汤亦菜，其味甘醇，无以复加。所以这样菜总是压轴，因为吃过它以后，别的菜便相形见拙，淡泊无味了。

铁路过松江进入浙境，便是浙江省嘉善县的枫泾镇。此

地著名的酱蹄筋，来往的旅客，都争相购买，它在上海市杭州市的高级南货店，也是最抢手的时货。这种酱蹄在枫泾，只有丁家世代经营，因而都叫它“丁蹄”，名声很大。它是选用猪的上腿，洗剔干净，以后用酱渍，也和北京沙锅居，上海陆髙荐一样，有一口祖传的鼎镬，常年的烹制，汤汁都成酱膏了。因此进料的本味不会消失，而且可以吸收浓厚的鲜味，鲜上加鲜。车过枫泾，但见车厢坐客，人手一蹄，大咬大嚼，喜笑颜开，便可想见其受人爱赏，它也和无锡卖肉骨头一样，用蔑片夹装，携带亦很方便，成为馈赠亲朋的上品。

嘉兴的南湖，是风景胜地，也盛产莲、藕、菱、茨（俗称“慈菇”），尤以南湖菱角独享盛名，它有红色和青色两种。红菱两只角，是水果，宜生吃；青菱四只角(两大两小)，富淀粉，宜熟吃。夏日在南湖游船，买新采的，剥出的菱实，淡红透明，像紫玛瑙一样，一咬一包水，脆嫩清甜，齿颊回甘，确是上品，青菱主要是榨滤制成菱粉，在南湖游艇上多用它代藕粉，加桂花糖用开水冲熟，细润柔滑，胜于藕粉，也是清补的妙品，病中进食，可以增加营养。

长江和黄浦江之间的杭嘉湖（湖指湖州，是吴兴县的别名），是江南一大粮产区，冬麦在初夏收割以后，还有早晚水稻两季，一年三作，稻田麦地，孳养了许多野雀，其中一种类似麻雀的小鸟，叫禾花雀，稻花时节，繁殖最旺，聚群而飞，常常是黑压压地一片。乡人在黄昏时张网，从四面用竹竿哄赶，有时一网可得几百上千头，在农村中就用沸水烫掉毛羽，挖去内脏，用竹签串着烤了吃。后来城市中酒馆改良作卤菜（也有炸来吃的）。这种禾花雀啄食谷类，长得肥嫩，而且体小容易入味，鲜美胜过鸡肉，下酒确是上菜，可惜只有夏秋两季，非其时是吃不到的。

37. 杭州的楼外楼

杭州在春秋时代，就是吴、越之间的重镇（当时越国的首都就在绍兴）。钱塘江经此出海，古称钱塘。南宋偏安，一度成为南宋的首都，有段时间改为临安。著名的宋朝词人柳永在他做的“望海潮”咏钱塘的词里就有“东南形胜，三吴都会，钱塘自古繁华”的佳句。据传此词流传到金主完颜亮（完颜是姓）那里，引起了他投鞭渡江，“立马吴山第一峰”的野心，足见杭州在宋以前已极风物之盛！

杭州不独在政治上有段可歌可泣的历史，经济文化各方面，也是有辉煌的地位的。以后各朝代对于景物的培修，丝绸外销带动蚕桑事业的发达，到沪杭铁路修通，就更加繁盛了起来。吃的一行，无疑义的随着形势发展，也非常兴旺。

杭州口味，受宁波绍兴的影响胜过苏扬，是比较厚重的。一般地讲，它偏于咸，很少苏扬甘淡的烹调方法，正应了俗话说的：“咸中有味淡中鲜”这句话，味厚的更能刺激食欲，所以也很受外地游人的欣赏。

杭州市的繁荣，主要靠西湖的游客和朝庙进香的香客（环绕西湖有许多大寺庙），所以那里的酒饭馆，也以设在名胜区较易出名，如大观园、楼外楼，位置都是在西冷、岳庙等游览中心地区。

楼外楼是引用“山外青山楼外楼”的诗句取名的，其实

这家酒楼规模并不大，平房两层楼，布置也很简朴，说他是小楼一角，反倒贴切， 不过它占了地形的优势， 面对里湖(西湖因苏堤白堤分隔为里外湖)，背依孤山，湖光山色，爽气宜人，很引起游客的留恋。他家也有两样菜，是很有号召力量的，一样叫“西湖鱼”(也叫“西湖醋鱼”)，它是用一种草鱼(人工放养的淡水塘鱼)，去鳞、去鳃、去鳍、去脏后，在沸汤中烫熟的(不是煮熟的)，出锅后浇上配置好的鲜卤，用胡椒粉香醋，有咸中带酸辣的味道。鲜嫩的鱼肉，混和在刺激胃口的调料里，吃起来非常开味，深得吃家的赞赏。游过西湖的人，如果别人问到他没尝过醋鱼，常被人认为虚有此行，引为憾事了。

楼外楼的荷叶包肉是名不虚传的，这也是他们有先天的地利条件，加之他们讲究烹调，楼外楼紧靠里西，那里满植荷花，香闻十里。新鲜荷叶，随用随摘，取之不尽，所以他们完全用新叶包肉，因此保持了清香的气味，非常吸引食家，他们用的食肉也选五花三层的，不肥不瘦，裹上炒得很香酥的米粉，配料适宜，所以他们蒸出来的荷包肉，外皮还是翠绿的，内心也香喷喷不会有油液外流，和别的人家的荷叶包肉，外皮荷叶已经变成暗褐色，内心的油汁渗透四溢，无论在色、香、味任何方面，都是无法和它争短长的。

楼外楼吃荷包肉，还有一项特别规定，他们是按件计的，吃几件算几件，既便利了吃客，也推广了招徕，实在是便人利己的好办法。

38. 杭州的大观园

杭州大观园，位于西湖岳庙附近，游人麇集，生意鼎盛，虽然它占有地利，但他家的菜，也很受美食家的欢迎的。

叫化鸡(江浙称要饭的乞丐为"叫化子")是很有名气的。相传这个菜的起源，是个风雪之夜，两个乞丐露宿街头，饥寒交迫，便商量去附近人家偷了两只雏鸡，想饱餐一顿。但是既无锅灶，又无油盐，人急智生，便想了一个烧着吃的办法，他们捡集了许多枯枝朽木燃了起来，先把鸡毛燎干净，剜掉了内脏，便用水调和了泥巴把鸡封裹起来，投入明火里去烧，结果包的泥团，烧干了水份，自然脱落，鸡也熟透了，因为鸡是封闭煨熟的，鲜味和香气一点也没有走漏，十分鲜美。这两个乞丐有此发现，吃上了瘾头，以后便常常干这种勾当，终于被人家发觉逮住了。经过官府的考问，这两个乞丐自认非偷鸡贼，不是去卖钱，而是饥肠辘辘，赖以果腹，才出此下策，人们还怀疑他们没有炊具，怎么烹调，逼着他们吐露了真情。因而这种泥封煨鸡的办法，便传了开来，后来经过餐馆的研究改良，叫化鸡便成了名菜，风靡一时了。

大观园做这样菜，又经过一番推敲，所以特别讲究。他们选用肥壮的童子鸡，在泥封以前把调配好的作料涂布在鸡身内外，然后用蜡纸包裹，再用黄泥封好，在木炭炉火中用暗火煨烧。所以出来的菜不但味入肌理，饱蓄油脂，而且色

泽光洁，香气扑鼻，吃来软嫩，丝毫没有柴滞的感觉，比坛子肉尤为鲜美。

蜜渍火腿在大观园，也是最受爱赏的菜。本来浙江金华火腿就很驰名。但是味厚，更宜于切薄片，蒸食下酒，目前是酒席上拼盘的主料。或用作辅料炖汤，提高主料的鲜味，都是上乘。大观园用它当大菜，是很下功夫的。首先要使火腿的原味变得和淡，才可以多吃不涩口，所以他们做这样菜，须先将火腿裁下中段，用绍兴酒泡着蒸透，一面是把咸味减轻，一面把酒香渗入，然后切成小方块在蜂蜜中渍起来，到吃时加温再蒸，使蜜糖的清甜和火腿浅咸配合起来，十分可口。这种经过酒蒸的火腿，会使腌后的肉色恢复殷红，因而在淡黄的蜜汁中，更显得晶莹剔透，滋润光滑，实在是色、香、味俱备，既饱口福，又饱眼福的佳肴。笔者曾在史丹福大学附近的中国第一酒楼点过这样菜，因为他们的火腿，没有经过减咸的处置，直接在蜜汁里蒸成，所以火腿本身的咸味太重，和蜜糖的口味不能调和，一样名菜，使人不能下箸，实在是"焚琴煮鹤"，糟蹋材料，大煞风景。

39. 杭州的面馆

我们谈过许多的面，因为各地的习惯和人们的爱好都不尽同，面的款式和做法也不一样。北方人爱吃抻面（在南方叫“拉面”）取其劲韧耐咬，宜吃拌的；广东人爱吃细面，取其脆爽，宜吃炒的；苏式作兴裙带面(宽条面)，取其软烂，宜吃爆的，都各有特色。杭州面可以说是折中的，首先杭州面和面用碱水，据说可以解麦性(麦性属寒)，助消化，完全用手切，不厚不薄不粗不细的中等条子，这些都是和别的面有显著区别的，也算是中庸之道，别具风格。

杭州人也有吃早茶习惯，但和镇江扬州的情形不同，没有泡茶馆的习惯，他们是真正把它当成一顿早点的，大概这是因游客香客要早起出游和拜神的必要而形成的风气，既然大家都是要解决早饭的问题，质与量就受重视了。杭州时兴许多面馆，恐怕就是这个原因。

杭州奎元馆和聚水馆是两家最著名的。奎元馆规模较大，开设在大马路上，宾客如云，应接不暇。聚水馆完全是老式店面，开设在偏僻的小街上，也是车马盈门，终朝不断。这就是他们迎合人们的需要，都做到了货真价实，所以近悦远来，生意畅旺。

奎元馆的“片儿氽”是人人爱好的。片儿就是面片（杭州人说话，喜欢带“儿”字的语尾），氽是快煮的意思，实际

上即是煮面片。这是将面擀成薄片，再切成小斜角块或柳叶形（北方也有叫“柳叶”的面片），用雪里蕻和里脊丝汤烩，撒上胡椒粉，素净柔滑，咸辣开味，他家还有一种叫“虾爆鳝”的面，是一碟虾仁爆鳝片，抢火生炒，脆嫩爽口，比北方馆的爆双脆（一般是鸡肫爆猪肚仁）尤为鲜美，配有一碗上汤煮面，任你就着吃和着吃都可以，算是有主食又有副食，也够得上说价廉物美。奎元馆也卖别的菜，但是坐客十之八九都爱吃这两种招牌货。人们常常以吃过“片儿汆”和“虾爆鳝”来衡量对杭州认识的深浅，可见其在社会普及的影响。

中国南方人一般不吃羊肉，嫌其腥臊。杭州人却爱吃羊肉，是杭嘉湖地区饲养的肉皮两用的山羊，不同于北方毛肉两用的绵羊（过去那里的山羊皮，叫“青猾子”，远销到美国加工皮衣，它的毛没有价值）。聚水馆以卖羊肉面做出名，做羊肉，他家有绝招。羊蹄面是最好的，一碗面有两片羊蹄，那是另外红烧好的，说得上皮酥肉烂，味入骨髓，不带一点腥膻气味；面是羊汤下来，味道奇鲜。他家的羊羔（也可以说胶），是用带皮的羊肉和骨架炖成的厚卤，皮的胶质都熬化了，未经冰冻，就已凝结，稍稍遇冷，便更为坚实，切成长方条，就像一块块琥珀，通明透亮，佐酒确是妙品。人们都爱要白坯面，投入羊羔，融解后作成凉拌面，最好的炸酱也相形减色。他家是名副其实的面馆，羊肉是不单独出卖。所以想吃他家的羊肉，就必须吃面。这种办法，既保持了他家的诚实作风，同时解决他家的羊肉供应（每天只卖两只羊，湖州山羊身体不大，肉量只及绵羊之半），也可以保障固定的收益。对于吃家是一种限制，想豪吃也不可能，颇合经济原则，对顾客也有好处，因此去他们店的，都是慕名好吃而来，无论达官贵人，贩夫走卒，在那里是不会受歧视的待遇的。

40. 西湖特产莼菜和藕

自吴越时代，钱塘就有所谓“三吴都会”之称，当时西湖附近就已兴建了许多寺庙，历经兵灾，焚毁殆尽。盛唐佛教昌盛以后，兴修添建的寺院更多，如灵隐寺、定慧寺、净慈寺等等，都是闻名全国的。每年香汛，朝香拜庙的，人山人海，香火非常之盛。据说香客焚化的香烛纸钱的灰，都是倾倒在西湖里，因此湖基常常淤塞。唐代诗人白居易任官杭州，曾加疏浚，到宋朝又葑塞了。宋朝（北宋）苏东坡二度作杭州尹，又重加疏浚，把淤泥筑成了堤岸，号称“苏堤”，后来宋室南渡，临安（即杭州）成为临时首都，西湖繁华极一时之胜。元人灭宋，失于疏导，到明代西湖几成荒废，里湖变了桑田，外湖萦流若带。直到明武宗即位（1506年）才又兴工浚去湖泥，恢复旧观。所以西湖“香炉底”，不是没来由的。

凡事利弊相承，湖泥淤积，妨碍了蓄水与排灌，影响了旅游观赏，这是害处；但水生植物，却靠底肥的丰富，孳生得异常茂盛，所以西湖莲藕的肥壮细嫩，是无与伦比的，尤其是一种特产的莼菜其色鲜味美，更是独一无二。莼属睡莲科，松滑的淤泥，最适合它的护育条件。这种菜非常脆嫩，长柄椭圆形的小叶，卷成细细的管状，骤看有些像蕻菜和广东人的“空心菜”，茎和菜都覆被着一层透明的沾液，人们说它

像鼻涕，还真有点像样。它本身异常细嫩，不耐煮炒，汤也只能在汤锅中一个翻身，就上菜了，由于液不会在热汤中溶化，看起来翠幽幽亮晶晶，吃起来滑溜溜，色味双绝，其鲜无比，难怪晋代张翰会想起莼菜鲈鱼，辞官不干！莼菜不能用金属罐头，市上有一种用玻璃瓶装的，满盛湖水养着莼菜，这也是当时还没有更进步包装科学，所以不能久储，因此除沪杭一带可以供应，远销便有困难。声名不大。1949年以后，中国政府偏重观光事业，西湖经过澈底疏浚，湖水是深澈了，莼菜也就少见了。

西湖里湖（西湖由苏堤的堤分隔为里湖外湖）遍种荷花，有“十里荷香”之誉，夏季赏荷的游客很多。每当朝霞初上，雇一只小艇，徜徉在荷丛之中，一枝枝亭亭玉立的荷花，一张张凝翠欲滴的荷叶，交相隐映，还伴着一阵阵清香，真能把人熏得陶然如醉，勾起倚红偎翠的浪漫思想。游西湖可以随时买到新鲜莲藕。我们讲过，湖泥深厚，利于水生植物，所以莲藕也长得比别地方的肥壮。刚采下的莲藕，随时剥出莲实品尝，特别嫩脆可口。杭州的白莲干，同是上品，外销就是莲蓉的主料。

湖上也有采嫩藕当水果卖的，是切成片用鲜荷包着，吃起来清甜多汁，一点没有渣滓，游客用鲜嫩藕，随茶佐酒，真是享尽了口头的清福。秋后采的老藕，就是西湖藕粉的原料。作坊磨洗，经过绢筛，粉粒微细，带着闪亮的银光，这种藕粉用沸水调和，即成乳色透明的冻，甘甜带有清香。许多名胜地方的茶楼，都作点心卖。特别在西湖虎跑寺（定慧寺）用虎跑“真源”清冽的泉水冲泡，清泉细粉真是相得益彰（虎跑泉水以清冽凝重见称，沏茶时水面隆起，高过杯口，而不流溢），过客都要品尝一下，无不啧啧称赞。餐馆做成藕粉丸，

用桂花糖水（杭州桂花糖下节再说）煮，以充尾食甜品，粉丸玲珑剔透，润滑爽口，可算甜点中的隽品。

41，杭州出色的家常菜

古话有说："园蔬胜珍馐"，在杭州，我对这句话的体会更深。杭州四郊，满是竹园菜圃，豆棚瓜架，城市里的蔬菜供应，固然是丰富多彩，在乡居随时采摘，更加样样新鲜。我这种始终不能忘怀的印象，就是在郊区农村亲身经历的。每当春夏之交，春菘嫩笋，其味无穷；清明前后，雪里蕻（一般写成"雪里红"，越冬插种，因此得名。菜叶肥厚，适于腌菜，餐馆的雪菜肉丝，就是这种菜）到了旺长的时期，农村便要陆续间苗（间苗是一农艺术语，凡直接插种的作物，种子撒遍菜畦，萌芽以后是密密麻麻的，妨碍光照和通风，不利发株，所以到了一定时间，就要从中拔除暴长和迟发的，使植株疏散，均匀发育，这种过程就叫"间苗"。在成长中，大概要连续进行三四次。这些间苗的菜，在农作中等于是被淘汰的，但有生意眼的商人，弄到市场上，便以时令嫩菜索价，菜馆里许多所谓时菜，如豆苗、小白菜、嫩黄瓜之类，实际上就是这种菜），采下大批的嫩菜，廉价应市。住家人买来，把它洗净用炒米粉（用籼米炒熟后磨粉）揉和，大锅的煮成浓厚的菜糊，加盐拌猪油，全家就以此代饭，香喷喷、热呼呼的有一种菜的清新气味，留香舌底，讲究的可以加鸡丁肉片，味道当然更好。也有做成菜叶团子的，或蒸或煮，有咬劲、耐嚼咀，很适合青年人的口味，拌糖当点心，也别有风

味。

雪里蕻到第二次间苗，叶茎都壮大了。住家人把整株的菜，大锅大锅的煮，这时竹笋也出了土，砍下来剥掉笋壳，一劈为四，和菜一起，焖到初熟，一种清脆甘甜的滋味，极其可口，也和吃菜糊一样，用猪油调拌，大家就以此当饭吃，连续两三天，毫不觉得腻滞，古人所谓"菜根香"，大抵有此情调，外地是没有这种吃法的。

入夏竹笋（这种笋叫"春笋"，以别于冬季未出土时挖出来的冬笋）渐渐脱箨成篁，乡人就到了砍竹晒笋的季节。他们分捡出老、幼、嫩三等货，老、幼两等分别晒成闽笋（最初是浙闽边境武夷山的产品，故称"闽笋"）和玉兰片两种。最嫩的就和煮菜一样用大锅煮出来，加进大豆，用酱油焖透晾干，储藏起来，便是家常便菜，非常下饭。

笋豆的滋味非常鲜美（华埠新东阳发卖的笋豆就是这种），佐酒就茶，都是上品。乡人夕阳西下，闲话桑麻，天南地北，纵情谈笑，嚼着笋豆，香生齿颊，可真是一种劳动人民的享受。

晾好的幼笋就是玉兰片，一枝笋破成两半，压成片形，不用盐腌，味道是和淡的。在外省，这种笋算是高级菜，像虾子玉兰片，在杭州却几乎是家常便饭菜了。

老笋做成闽笋，晒干的方法也和玉兰片一样，对半劈开，压成大片大片的。除笋尖部份较为脆嫩，人们切下来泡酱油蒸熟，撕成小条子，叫做素火腿，很象肉干，很耐咀嚼，家常往往用来当闲食，大部份笋干札实，却颇有鲜味。住家人经常铡成笋丝（南货店有铡好的出卖），在水里泡一两天，用来红烧肥猪肉，总是一次烧上二三十斤，每天吃，每天加热，直到肉烧烂了，油份也被笋丝吸进去了，非常鲜美，实在是

开胃下饭的好菜。这些都是就地取材，不需外料而滋味纯真的家常菜，和那些讲究烹调逗人食欲的餐馆名菜，相形之下，也并无逊色。

42. 杭州的山货茶食

西湖的水产享有盛名，山货在零食中，为人爱赏的也有好几种，真是湖山之胜，不仅饱了眼福，极观赏之娱，而且土产丰富，也满足了口腹之欲，给人留下许多嚼舌垂涎的怀想。

西湖南山的满觉陇，是一个秋天赏桂的去处。那里是一个小村庄，并无古迹名胜，所以外地游人凭西湖指南，只知道西湖十景，多数人不识此地。陇中家家户户都种桂花，绵亘数里，因为山势环抱，秋天开了桂花，花香不易散失，所以显得分外的浓郁，深透心脾。桂花树中，杂种有许多栗子树，桂子飘香的时候，也正是栗子成熟的季节，那里的栗子，生长在桂花丛中。被花香熏染，果实也带有桂花的香气。游客赏桂，可以买些生栗子剥着吃。黄澄的栗肉，芳香馥郁，别有一种滋味，使人爱不忍释。据说这种桂花栗，在清朝是向皇上进贡的，在御果御膳它都是上好材料。杭州菜馆和讲究吃的人家，用来红烧猪肉和鸡肉，香味双绝，都是名菜。

榧子是木本的野生植物，杭州附近的四乡山地都有生长，经过山民的加工培护，发育得更加壮实。它结的果，形状大小都有些像橄榄，叫做“香榧子”（也叫做柀子），外皮是一层不厚的紫褐色的硬壳，果仁黄白色，有一层黑粗皮包着它本身就是果肉，没有果核），含油量很丰，带着壳和炒花

生一样炒干了水份，剥掉皮衣，甘香松脆，味道盖过核桃仁，比花生也更加可口，深得人们的喜爱，当作零食吃的。很多人也买去作为馈赠亲友的特产品，销路奇好。有些人用香榧炒鸡丁，和东南亚产的腰果难分伯仲，这都是以香酥爽脆见称的。据说在清朝初期，没有输入煤油的时代，民间常用榧子榨油点灯。也有人认为它是中草药中的使君子，有驱蛔虫的功效，实在这是因为形状和颜色类似而引起的误会，香榧子并没有药效的。

山核桃是一种野地从生的小野核桃树，也是杭州附近山地特有的，我在国内其他名省，还未曾见过。这种山核桃果实很小，但形状组织，完全像大核桃，薄薄的一层青皮，晒干后就只留下内核（所以叫"核桃"），敲碎核壳，便是可吃的核仁。小核桃果仁小而褶皱多，颜色不像大核仁那样鲜明油润，因此它看不起眼，不能用来做点心。杭州食品店用白糖熬熔去调拌山核桃，然后用模子打成厚块，冷却后便酥脆了。这种山核桃糖，表面是白白的糖霜，还有些青梅红梅丝、金橘饼等撒布点缀，当作茶食，由于核桃仁含油份大，香甜比花生糖、芝麻糖都更为可口。

43. 杭州的糕点

杭州的茶食糕点，都和当地的山货水产有密切关系。西湖的莲藕，满觉陇的桂花，都是人人称赞的。茶食糕点既然以它们作主要配料，质量自然有了基础，产品相应的也能获得好评。

前节谈到满觉陇的桂花，漫山遍野，秋天盛开的时候，农家就开始收集桂花，酿制桂花糖了（中国另一个桂花产地是湖北省咸宁县）。他们在桂树下，铺开大幅的白布单，然后燃起一把把的神香，男妇老幼拿着，去用烟熏，随着香烟的漂渺，桂花的花朵，纷纷地坠落到单子上，每株往往可以收集三几升，略为晾干，便和白糖在大木桶里用厚布把桶盖扎紧，使它密不透风，丝毫的香气都走漏不了，这样经过十天半个月，糖份溶解会被桂花吸收了，桂花变成红褐色，香味浓缩到熏人欲醉，便可以贮藏起来，经久不坏了。这种桂花糖即是糕饼店的重要香料（在化学香料未发明以前更是如此），农家用小瓶计斤论两的出卖，获利很丰厚。

条头糕（也叫"如意糕"）是本地人最爱吃的糕点，俗名是依外形叫出来的。它是糯米粉调拌桂花糖，然后夹上一层薄薄的赤豆沙，由两边向中央卷，最后合成约铜元粗的小条，蒸熟后再切成四五寸长的段子，因为横断面有夹层豆沙的纹路，很像如意头（古时元老重臣朝见皇上时手持的朝笏，后

人把它当作吉祥的象征),所以叫"如意糕 "。民间从俗 ，因为它是在段段，所以叫它"条头糕"。吃起来糍韧有咬劲，同时桂花的清香、豆沙的甜滑，人们常常带在身边咬着吃，有些像外国人嚼口香糖。

玉带糕的原料和条头糕相同，不过填心的是用青梅和白莲，再加些桂花糖添点香味，糯米粉揉合后便用长方形的模子，压成方块，蒸熟后切成厚片，横断面翠绿鹅黄相间，糯米粉熟了，另半透明的乳白色，衬托起来，极像古时官服的玉带头。它的滋味和条头糕大体相同，只是玉带糕的口味较重，条头糕的香气较浓而已。

冰糖莲子、冰糖藕，都是因为西湖莲藕的质地好，莲子粉松细，藕纤维脆嫩，所以用糖渍以后，原质、原味、原色都没有变，而且可耐保存。成为进香朝庙的素食人士特别爱好，也是馈赠亲友的官礼食品，佐茶确实是非常好的。

这里要谈到一种特别的茶食,叫做"蚕蛹酥"(通俗的名字想不起来了),大概只在杭嘉湖蚕桑区才会有，其他蚕桑地区,这种熟蚕蛹都用去作肥田料,这样炸着吃的还不曾有。杭嘉湖农村，盛行养蚕，缫丝厂丝绸厂都在杭州附近。农户收了茧，便用小船由河道往杭州出售。缫丝厂收购蚕茧再抽丝卖给丝绸厂。蚕丝的沾着剂遇热溶化了，缫丝人便用竹签挑起丝头，搭上缫车，便把一根根的丝抽理出来了，余下煮熟的蚕蛹，便是废料，民间将它炸出来当闲食吃，比油酥花生米还更为香脆。茶食店做得精致些，炸后是金黄透亮的，撒上些盐花胡椒粉，滋味实在好得很。据研究,这种熟蚕蛹,含蛋白质很丰富，是营养的上品。外地人往往听说是蚕蛹，望而生畏,就像初到广东的朋友对龙虱的观感一样,不敢进口,但是他不曾知道的尝试过了，却又赞不绝口，吃了还想吃。

44. 宁波海鲜

宁波、绍兴是浙江省的两个县，在地理环境和人情风俗等方面，差异不多，一般人每每“宁绍”并称，但讲到吃，却是各有独特之处，必须分开来讲。这是因为物质资源的影响，很自然的由于取料不同，烹调的口味就难于一样了。

宁波近海，出名菜主要是海鲜、黄鱼、带鱼、比目鱼等渔产，来源非常丰富，看起来并不珍贵，可是宁波人有他们的烹调手法，使显得有其特色。他们做的黄鱼羹，讲究蒜瓣肉，要在这种煮的汤菜里，使黄鱼不散烂，羹中保留一朵朵像蒜瓣的白肉极其鲜嫩。再用雪里蕻咸菜吊味，不加酱油，保持本色，翠白相间，看起来非常悦目。带鱼用糖醋烧，别地也不常见。这种鱼肉厚无细刺，而且富有脂肪，爽滑可口，比外地的糖醋鱼，把鱼肉炸酥，再浇甜卤，完全是特有风味。烟熏比目，在上海宁波馆偶有此菜，大概这样菜用鱼务求新鲜，上海远不及宁波在鱼场附近，所以应市就有限制了。熏比目鱼要在片去骨骼以后，调味用沸油稍稍爆一下，使鱼皮焦脆，再烧稻草烟熏，鱼的水份蒸发，肉质变得结实了，吃起来有熏肉的风味，还带着稻花香气，嗜酒的朋友，赞不绝口。

宁波人最爱吃的蛎黄，即是牡蛎(生蚝的一种)。蛎黄是临时由蛎壳中挖出来生吃的（美、法、日本等国也有吃生蚝的，不过他们几个的吃，宁波人是整盘整盘的吃)。肉厚而带

甘甜，蘸酱醋姜芥，非常鲜美。小的蛎肉和鸡蛋肉末煎成饼子，也香酥可口（潮州人也有蚝肉炒蛋这种茶）。

另有一种苔菜，属海藻类，是短细暗绿的丝状（不同于发菜，发菜是中国西北内陆的岩产，常被人误为海菜），用来油酥花生米，味美无比，为酒客的宠物。

海瓜子是一种极小的贝类(学名不详)，在退潮的海滩上往往聚集大片大片的。这种薄壳的扁贝，形状颜色很像大板西瓜子，而且吃时也像嗑瓜子吸仁吐壳，吃不停口，因而得此俗名。酒馆用兰溪豆豉爆炒，味道奇鲜，把酒消闲的人，视同恩物。这样菜上海馆是有的。传到香港，因为也有这样贝类，他们如法炮制，用蚝油、鱼露（越南产品）炒，又比豆豉好吃，“后来居上”了。

宁波咸鲞是非常出名的。我们谈镇江鲥鱼时，在到过鲥鱼回游、入海成鲞的话。宁波渔民捕获大宗的鲞，便用盐腌起来，分成“白鲞”“勒鲞”两种，出水时间短，肉质较鲜较嫩，腌出来叫“白鲞”，出水时间久，盐渍时间多的（出海鱼船的渔获都是用盐防腐），肉质较粗较硬，就叫“勒鲞”了。白鲞蒸肉饼、鲞冻肉，是宁波著名的饭菜，时下国外粤菜馆也卖咸鱼肉饼这样菜，他们既无宁波鲞，也不是广东真正的潮白，滥竽充数，所以只是肉味加咸鱼，香是没有的。

鲞冻肉，以前上海宁波菜馆还有应市的，外地就完全见不到了。鲞冻鱼要有好白鲞，斩成小片，用五花肉切成方块，加绍兴酒文火煨焖，使肉的油份浸入鲞鱼的鲜味透进肉里，咸和淡一调和，味道合上来了；加少许酱油作色，加少许冰糖起卤，所以冷冻以后，凝结成晶莹剔透，像珀琥一般，切成条块上菜，愈加勾人食欲，无论佐酒、下饭、拌面，无所不宜，在菜馆、在家庭也都常备的菜。

45. 绍兴腐乳与绍兴鸡

绍兴的鉴湖，不独是名胜地区，湖山秀丽，而且鉴湖水质特别好，因而对饮食方面，发生着极大的影响。驰名中外的绍兴酒，是用湖水酿造的(一般说,产酒、产纸、产豆腐，都和水质有很大关系)。行销全国的绍兴腐乳,原料的豆腐也是用湖水磨的，由于有先天的自然条件作基础，然后利用、发展，效用范围便大了。

绍兴的腐乳，因为豆腐的本质好，霉出来的腐乳，细而实、嫩而鲜,它分为三种,都不是像广东豆腐乳那样的小块，而是有两寸多见方的大块，做法也不相同。一种是发酵后用红曲腌过的，外面用大竹叶包裹着，表面红色，内心是金黄色，有一种甜淡的香味，吃时铺上白糖蒸一蒸,再浇麻油,便可以吃了。另一种是用绍兴酒的糯米糟渍的糟腐乳，不用竹叶包，表皮是浅黄，内心是白色，散放醇厚的酒香，都是佐酒伴粥的佳品。再一种是臭腐乳,这是绍兴人的特有嗜好，将在下节再讲。红腐乳不仅仅一种吃法，用它烧腐乳肉，更是脍炙人口，传播很广，几乎南北菜馆都成了上菜。这就是用红腐乳和红卤汁细火煨炖五花肉,肉烧迷了,腐乳也融解了，颜色渗到肉里，把肉染成殷红的晶体，口味极其鲜液，真正做到了色、香、味无不具备。用腐乳卤烧茄子、炒苋菜，也都是入酒筵的园蔬，可谓荤素咸宜。

绍兴鸡也叫“越鸡”,因为它是黄羽、黄嘴、黄爪,而且体格大，重达八九斤，本地人便叫它“九斤黄”，饲料用绍兴酒糟，营养丰富，喂出来的鸡皮薄肉嫩脂肪厚（其他地方引进绍兴鸡种，总是因为饲料不及绍兴,鸡种很快便退化了)，绍兴酒馆做的贵妃鸡，是独步江南，就在于此；肥鸡用作贵妃鸡，可以说是名副其实。贵妃鸡是斩成大块用绍兴酒在瓦罐红焖的，不走漏一点香气，讲究的厨司要做到保持鸡肉的鲜嫩本色，更助长吃家的口味。

绍兴酒糟又名“香糟”，还有糟鸡糟肉的用途，入冬后菜馆和住家人都去酒坊买提过酒的酒糟（后来外地绍兴人经营的南货店也出卖这种香糟）渍制鸡和肉。做法很简单，只须把鸡和肉煮到刚刚熟透，便用盐擦一擦，放凉以后，就在坛子里把它用香糟腌渍起来。大概四斤香糟，可以糟一只九斤黄，糟三斤猪肉。五天以后，酒味便钻进肉里面了，芳香四溢，是最好的下酒菜。

前面讲过绍兴的豆腐好,做出的腐乳出色,就是家常吃，也比别的地方有名（现在香港沙田豆腐,三藩市的鲜豆腐,质量都非常好，黄豆好，自来水消毒得干净的关系很大)。绍兴有专门做冻豆腐卖的，这种豆腐一加热，便松胀成为蜂窝一样。用绍兴的“盐种”（一种盐卤的结晶体，制成像采芝斋的粽子糖一样的棱形块子,也是绍兴的特产）素煮,熟透以后，冻豆腐内满包的汤液,鸡肉汤无以过之。所以这种盐种豆腐，清淡素净的汤菜，配搭在大油大荤的筵席上，很起些调剂口味的作用，深得食家欣赏。

绍兴梅干菜也是远近驰名的。梅菜是用老芥菜腌过，掺上竹笋蒸透，把味汁都蒸出来，晒干后便可耐储存了，无论是扎成把子或切成细段，经久不易变味。梅干菜扣肉，香浓

味厚，不论酒馆人家，都是上等的饭菜。上海食品公司小包装的“唯一干菜笋”，只是梅菜的变名，无非是标新的宣传而已。梅菜可以不加配料蒸熟上浇点香麻油，便是下粥小菜，尤合忌嘴的病家的口味。梅菜汤不另加荤油，也是清淡的上汤。所以梅菜到处畅销，经久不衰，宜荤宜素，有以使然。

46. 绍兴臭菜

绍兴人在吃的方面,还有一种特别癖好,没有任何地方,可以和它相比，就是他们非常爱吃腐臭的东西。苏浙人喜欢吃油炸臭豆腐，这种风气传到中国的北部、南部；传到了港澳，甚而因为世界上遍布华侨的关系，传到了新加坡、马尼拉、雅加达、传到了西欧、北美，到处有臭豆腐飘香。但是绍兴人吃腐臭的种类、范围、方法便多得多了。

绍兴人的红腐乳、糟腐乳，前节已经讲过。臭腐乳没有详谈，是为了将在这节专谈腐臭食品时再加说明。臭腐乳的原料和其他腐乳是一样的（和油炸豆腐的用料,并不相同)，在发酵以后，用盐卤泡，等到豆腐的颜色发黑，臭味也就浓厚极了。一块臭腐乳，可以使一间房子都是刺鼻的臭味。喜欢吃的人，吃起来舔唇舐舌，形满意得，外地人遇到这种场合，就要退避三舍了。人们说"入鲍(作臭鱼解释)鱼之市，久而不闻其臭"；北方人吃蒜，一个人吃，别人受不了,无非都是习惯使然。

有这样一个笑话：中国派驻海牙国际法庭的大法官颜惠庆博士（国际知名的法学家）坐豪华邮船去荷兰履新，远涉重洋，海上要驶行个把月。船上西菜他吃厌了，他便带了一罐臭腐乳去吃，岂知瓶盖一开，臭气立刻把餐厅的客人全都熏跑了，他们找船长去向颜博士交涉，颜博士当时调侃地回

答说，中国人爱吃臭腐乳，正和西方人爱吃乳酪（广东人译芝士），同样有营养、同样好吃，这是各人的爱好自由，如果别的客人不吃乳酪，那末我也可以不吃臭腐乳。当时颜博士是大使身份、船上的贵宾，船长不能开罪于他，便同意餐桌上再不供应乳酪，一场吃的纠纷，就此平息了。时至今日欧亚飞行不需20小时，这种趣闻也就不致发生了。

臭鸭蛋和臭腐乳，同样是盐水泡的（普通咸鸭蛋，是用泥灰拌盐将蛋封裹起来，使咸味侵入蛋肉，不接触空气和水份，所以不会变臭），十几天后，蛋黄转黑色蛋壳转青色，便起臭味了。煮熟吃，臭气虽不及臭腐乳那样强烈而且带点咸蛋的香味，一般人还是不敢轻易尝试，绍兴人是把它当宝货的。

霉菜莧又是别一类与臭腐乳、臭鸭蛋不同的，着重是吃它的腐，而不是吃它的臭，所以比较和淡。它是用抽心的老芥菜（俗称“菜心”）堆在阴暗潮湿的地方任其发霉，产生微菌，使外皮渐渐硬化，内心渐渐腐烂，这时便可以洗干净加盐蒸着吃了。热拌上猪油，使其润滑，透凉后蘸上香油，配出口味。它不带刺鼻的臭气，却有一种无法形容的滋味，倒可以说得鲜美。日本人有一种“纳豆”，是用大豆发霉做成的，也是等到腐烂，然后蒸熟用酱油和生鸡蛋调拌，吃法大体相同，滋味也有些近似。当然纳豆的原料用黄豆，它本身含有油份，是较为高级的，比菜莧略胜一等。

再有一种叫“肉芽”的，是极其特殊的食品。肉芽就是蛆虫。吃蛆虫，怎不令人跃心欲吐？但绍兴人却认为它是高级食品，味鲜而且滋补（当然是中国民间迷信传说的那种缺乏科学根据的滋养）。“物必自腐而后虫生”，肉芽是把生猪肉用坛子盛着，放置在闷热不通风而又潮湿像灶头墙角等地方，

任其腐败。自然的从细菌长出蛆虫，大概十天半个月时间，蛆虫把腐肉也蛀吃完，这种肉芽也就非常肥壮了，像小炒一样调上味，当然作酒菜，也有烩一烩当羹的，很像杭州人吃无嗅无味的蚕蛹，据说是极富鲜味的。笔者在绍兴曾有地方绅士相约，但望而生畏，只是匆匆看了看活着的肉芽，蠕动的一团，怪膩味的，培养费时费事，也只有少数土财主，有闲有钱梦想滋阴补肾延年益寿的，才会去搞这些怪招。

47. 绍兴咸菜

绍兴菜写了三节，固然是笔者祖籍绍兴，民间的习俗知道得较多，而主要还是因为绍兴人的吃，确有许多特异的地方。上节提到爱吃腐臭，是其一面，还有爱吃咸，也是非常突出的。

我们谈过宁波的咸鲞，绍兴人也把它视同性命，在民间，无论贫富，几乎是家家必备，餐餐上桌。有钱人吃白鲞可以配料，作成上菜。苦人家吃勅鲞，取其咸，能下饭。有过这样一个笑话：一个普通可以生活的人家，饭菜都很简单，每天吃鲞，全家大小都厌烦了。主人想改换口味，手头困难，谈何容易！如是他妙想天开，用了一张纸画了条鲜鱼，挂在桌面上，也算是"望梅止渴"罢！那知大家都眼睁睁地盯着这条假鱼，各存各的幻想。主人眼见这种情景，竟忘却了这是他的诡计，自己心目中还是忘不了鲞鱼，便连声叫道："咸煞哉！咸煞哉！"（绍兴话是"咸死人"的口语）意思是看得太多，会把人咸死的。这是取笑绍兴人吃咸的，虽然过甚其词，太夸张了，但也描绘出他们嗜咸如命了。

绍兴人日常的小菜无一不是咸的，吃腐臭的东西，当然也非咸不可。虾酱是用腐鱼腐虾腌制的（越南的鱼露也是这样做的），晒这种酱在露天，不加掩盖，要防止苍蝇污染，也只有大量用盐，所以尽管腥气飞扬，蚊蝇是不敢接近的。虾

酱味道是很鲜的，如果你见过制作过程的话，便会疑心它不洁净了，实在这种非常咸的食品，细菌是无法生存的。这种虾酱用来配菜非常好，粤菜中也用途很多。绍兴人吃，往往是纯粹的虾酱，蒸熟浇上麻油就成菜了。仍旧得一“咸”字，和吃咸鲞，又有多大分别呢？但这都是说的民间饮食，在酒楼上，虾酱烧豆腐，虾酱粉蒸鸡，都是极其鲜美的好菜。

土贴，也叫“黄泥螺”，是咸而鲜的小菜，土贴是一种螺属的小贝类，指甲般半卷形的薄壳，伏盖着一块厚实螺肉，还拖着一个透明的油脂，因此也叫“拖油土贴”。这是上等货，如果没有拖油的，味道就差得多，算是次货了。腌土贴也用了大量的盐，是很咸的，可是“瑕不掩瑜”，鲜味胜过咸味，佐酒下粥，美妙无比。吃土贴像嗑瓜子一样是要慢慢熟练的，因为螺肉尾部还带着一小节污粪，会吃的人，用舌顶一啜，螺肉带油都下来了，污粪却被壳边刮脱在螺壳内。当然污粪并没有异味，即使吃进口去，也是无所谓的，不过显得吃法不在行而已。现在虾酱和黄泥螺都是罐头货了，大陆已有输出，好吃重口味的人不妨买来尝尝。

绍兴咸小菜还有一种卤虾瓜，所可叫“虾瓜”（学名不详），是这种瓜长得像小虾，二三分粗，寸把长，周身长满了小疙瘩，极似微型的黄瓜，一枝枝像翠绿的玉钗，娇嫩得很，用盐卤泡制，非常爽脆，奇鲜。虽然咸得很，但很可解馋，下粥下饭的小菜中，很少有能和它媲美的。最好的酱菜，无以过之，不过种植这种虾瓜，需要人工精心培育。大陆实行社会主义土地公有制以后，耕作粗放，这类下本钱耗人工的细活，大部分荒废了，传统的卤虾瓜，已经没有应市的了。老一辈的华侨中，不乏宁绍乡人，谈起虾瓜，恐怕也会引起“莼鲈之思”吧！

醉蚶，也是绍兴人爱吃的，它是像醉蟹一类的鲜货。生蚶贝壳作瓦楞形，亦称“瓦楞蚶”。用沸水一冲，贝壳自然张开的是活的，否则便是死蚶，就不能吃了。生蚶用绍兴酒先呛，再加酱油麻油，葱花姜末调味，非常甘美。上海香港凡有海鲜的码头，大概都有这样鲜菜，不过没有绍兴人那样视为日常，而且在春节，列入祭财神的果菜，称之为“元宝”。

醉蚶这段，并非咸货，只是以前两段谈绍兴菜时忽略了，临时想起，便补述于上。

48. 金华火腿及兰溪豆豉

中国出产火腿的地方很多，真正驰名中外的只有金华火腿和云南火腿（云南火腿的产地在宣威，所以也叫"宣威腿"，一般称为"南腿"）。事实上金华火腿的产地是金华县以东的东阳县，只是因为金华是浙江中部水陆交通的枢钮，万商云集，东阳火腿都从此地外销，便被人认为是金华火腿了，这就像大家只知道良乡栗子，殊不知栗子产地是房山，良乡过去在京汉铁路（北京到汉口，现在是京广线上，北京到广州铁路的北段）线上，是栗子的集散地，就误成为良乡栗子，"数典忘祖"，这类事很多。

金华火腿出名，首先是猪种优秀，那个地区的花猪（白毛黑花），长得皮薄骨小，膘肥肉壮（现在大陆正推广这种猪），发育快，春天产的猪，秋后就够腌火腿的材料了。过去极盛时代，每年外销火腿，高达数万只。每只猪仅用两条腿，所以用的生猪是可观的。东阳附近，农作一年三熟，副业就是养猪，饲料来源有了保障，生猪是不成问题的。

东阳人腌火腿，都用青石板，在地下砌成的大盐池（以后才有水泥）。猪腿收拾干净以后，先用芒硝在外皮上擦透，使其易于吸收盐份，入池要排得密，压得紧，不能有空气进去，一层腿一层盐堆积起来。到了一定时间，出池晒晾，外皮就透明发亮。最奇特的是每百条腿，还要加一条狗腿，这

也是当地的经验。据他们说，加了狗腿，才会有香味。我们知道狗肉是很鲜的(广东人叫狗肉是“香肉”)，但它的作用，如此广泛，却很难说出科学根据，详细地追问产家，他们也是知其然而不知其所以然，祖传如此，人云亦云而已！

金华火腿肉质致密细腻，香纯味正。蒸熟时切成薄片，鲜腴适口，宜酒宜饭。后来有人发现锅贴火腿的做法，用一片火腿夹一片面包，上平锅少油煎，其鲜美是三明治所不及的，用在餐前的酒会最为相宜，但我认为它的特长，还有用作佐料，特别有提味的作用。像火腿菜心、火腿雪豆这些菜，主料都是清素的，用了火腿，就变成口味浓郁的佳肴。至于清汤菜，它简直是药中甘草，有了它，鲜透鲜透，真是既实惠、又经济。

东阳只产火腿，妙的是腊肉却是邻县衢州的大宗出产(大概东阳火腿商无时间兼营，猪肉都卖给衢州做腊肉了)，猪的质量好，腊肉也相应的出色，味鲜色美，皮软肉脆，沪杭线上的菜馆和住家，都用来做腌焙鲜的主料，用它炒冬笋片，都是非常叫座的上等菜。

金华附近的兰溪，晒的豆豉非常有名。本来豆豉是做酱油的副产品，但在兰溪，却有喧宾夺主之势，名声和销路远远超过主产品的酱油(兰溪酱油也是好的)，豆豉在酿造酱油过程中是分两类的，一种叫“甜豆豉”，它还保有一部原汁，可以用它作烹调的副料，如四川的辣椒豆豉，广东人的豆豉蒸排骨，苏浙人的豆豉压肉，都是名菜，过去都采用兰溪豆豉；另一种叫“汁豆豉”，那就等于酿酱油的渣滓，一般只用来泡水做作色的添料，味道非常稀薄，仅比淡水略胜一筹而已。兰溪豆豉的长处，是兼而有之，用它配菜更能助长鲜味，而且还可以当零嘴吃，不需烹调，就可以佐茶下酒，真是菜

馆厨司，家庭主妇的得力帮手，无怪其行销全国（而且远销南洋），供不应求。

兰溪还出一种兰枣（一般人写作"南枣"，以别于河南灵宝县产的北枣），这种枣实大核小，含糖份高，甜味浓厚，夏末收摘后，蒸熟晒干就成了。紫黑色的外皮，橙黄色的枣肉，甜滑滋润，甘美超过北京的金丝蜜枣，在蜜饯中，可称隽品。江浙人每在红焖清炖菜中，投入几颗，据说可以有提味吸臊的作用。

49. 江西特菜

江西省在浙赣铁路开辟以前，风气是比较闭塞的。民性纯厚，生活俭朴，尽管物产很富饶（过去除了食盐要仰仗浙淮，其余生活必需品都可以自给自足），但是衣食方面，还是很保守质实的，人家都说江西人土气，确实如此。吃的菜偏重于量，烹调的变化不多。除了南部的赣州，和广东只有庾岭之隔，有些东江菜的影响。北部的九江滨临长江，和皖(安徽)鄂(湖北)一水相通，有些手法上的模仿，内地的菜，大都是大鱼大肉，没有什么特别口味。至于大城市，如南昌、吉安、萍乡、上饶这些地方，有外人经营酒馆，则各有师承，有川扬苏浙的菜，然而只是少数人所能享受，在民间不起什么领导作用。诚然，江西长时间在北洋军阀把持下，直隶(革命前的河北省)馆的薄饼（卷木樨肉吃的，也有叫"和菜戴帽"的)、菜盒子（一种包韭菜肉馅烤的饼）；普云斋的炸酱拌面(手拉不用刀切的面条)；六扒馆的扒肘子、扒酱鸭，手艺都可以和北京大饭馆媲美。松鹤园的松子鱼的做法，也能敌得上扬州的，这也是因为鄱阳湖的鱼产丰富、原料上等，和扬州接近高宝湖一样，占了地利。

前面说过本地菜重量，由下面这些情形，一斑可窥全貌。红烧肉，是切成大块的，每块总在二两上下，用人参豆腐条(一种切成条子经过油炸的豆腐)配料，一桌饭总在二三十块，

而且有吃不完、带起走的习惯，席散以后，客人用竹筷一穿便带回去了。所以每逢年节喜庆，动辄宰几头猪，是极平常的，真够得上"屠门大嚼"（当然指的是中等人家），吃鱼吃鸡，也是整条整只的。可以看出这些作风，都是富厚诚恳的表现，滋味还在其次。因此外地人讥笑江西人土气，是事出有因的。不过我倒觉得这种讲实惠不重表面的务实精神，还是值得欣赏的。浙赣铁路开通以后，风气虽然渐趋奢侈，也只是少数大站有些变化。

虽然江西菜肴烹调上没有什么特色，却有几种物产，是江西特有的，对菜料和饮食营养有很大的贡献。

鄱阳湖的鱼产丰富(鱼干销南洋的数极大)，其中有一种银鱼，细小和火柴枝一样，体白无鳞，成群结队在水面浮游，动辄万计。日光月夜，常把湖面映成一片银色。瑞洪是赣江入湖的口子，银鱼聚集更多，渔户用细网捞捕，晒成银鱼干出售，这种银鱼炒菜川汤，鲜美无比，在菜馆列为名贵菜类。

庐山是闻名中外的游览避暑胜地，富有溪壑之美。在峡谷溪流中生长一种石鱼（亦名"石头鱼"、"海燕"），只有银鱼的一半大，体色发青，其鲜味更胜过银鱼，附近山民打捞起来，晒干后就可以储存不坏。这种鱼制汤，只须沸水一冲，就比鸡汁更美，日本人有一种"坚节"也是鱼干，要用刨子刨成细屑冲汤，远不比上石鱼的鲜美，如果用它炒蛋，抢火一翻，芙蓉蛋的味道，就逊色多矣！

庐山的深涧小溪中，石窟里自然繁殖的一种蛙类，本地人叫它"石鸡"(人们叫稻田产的青蛙叫"田鸡")，体大肉肥，有些像古巴的牛蛙，重可达斤把，皮厚颜色暗黑，这应该是它适应环境的保护色，不同于池养的。但肉质非常嫩。一般

分两种吃法，黄焖石鸡，香浓味厚，清炖石鸡，营养滋补，据说它补亏解热都有特别功效，过去在庐山避暑的阔人，多有高价收买，经常吃的。

50. 江西名产

江西虽然不以赣菜闻名，但他提供佳肴的主副料，都是上等的，声名也不可抹煞。

荤的方面，泰和县产的花猪，膘肥肉厚，除供鲜肉，附近安福、万安两县都以腌火腿出名。安福火腿、百佳（万安县属）火腿虽不及金华腿、宣威腿的盛名，但吃新鲜火腿取其和淡，或采用他们的熏腿，那末讲适口，并不在金华宣威腿之下，即使与西方人称道的波兰熏肉相较，也毫无逊色，只是不耐久存，容易走油发涩，所以外销不容易。然而它合当地人的口味，有湘（湖南）赣两省的需要，不愁销路，商人保守心理，又没有市场竞争，就始终不变传统作风了。

泰和县还产一种白毛乌骨的鸡，雄的红冠绿耳，雌的丝毛短腿，远看像个白绒球。这种鸡骨架小，肌脯肥、皮肉嫩、滋味浓。据医学指出，对妇科调经、补血、安产极有功效，药家用这种鸡配制丸药，就是驰名的"乌鸡白凤丸"，在旧社会，几乎是每家必备的良药。美食家用它加南枣用盖碗蒸（现在有蒸气锅就更好了），汤浓味厚，同样也有滋补作用，所以把这种鸡，用去做日常菜，便会被人笑他"乌龟吃大麦——糟蹋粮食"。京沪湖广的大药行如同仁堂、庆仁栈这些百年的老店，都买这种鸡配药，酒楼上这种补品菜，非事先预定是没有的。

南安（现在改为大庾县）板鸭是江西的特产，外销量很大，颇有名气，前在谈南京盐水鸭时曾经提过，因为它在腌制时，剖开腹腔，压成圆板形，所以称为板鸭，以别于南京不开膛的桶鸭。南安板鸭的饲养方法和北京烤鸭一样是填的。用麦麸和稻糠做成小条子，隔日用人工填塞一次，把鸭子的胃胀得满满的，动弹不得。便一只挤一只的养在暗房里，不运动，只长肉，所以不消几个月，就宰杀去腌了。板鸭咸味不厚，带有甘甜，经过秋天的骄阳曝晒，外皮的油脂都透出表面，黄橙橙亮晶晶地，还发出浓郁的香气，蒸吃或煲饭（腊味饭）滋味都极其鲜美，普通酒楼采用它做冷盘主料，是脍炙人口的，它还有经久不变味的特点，因此外销无远弗届。

至于鄱阳湖的水产，特别是各种鱼干，大宗的销行至南洋各地，也为国家赚了可观的外汇。

以上是荤的，素食方面，也有两种特产，在外地少见。前节讲到庐山的石鱼和石鸡，另有一种石耳（人称“庐山三石”），是生在深谷绝壁间的石上的，以五老峰的丛山中最多，那里终年云雾，它就在树木阴暗潮湿的环境下繁植，形状像木耳，但朵大、肉厚，本味清甜，性质温和，除菜食营养丰富外，兼有清热、解毒、利尿的药效，被列为上等山珍。庐山传统的石耳清蒸鸡鲜美无比。他们烹调石耳的方法也很细致，先要用温水侵泡，把黑水挤净，再用细盐搓洗，将泥沙苔衣揉掉，然后用沸水再冲，铺布在备好的母鸡上盛入瓷钵（或瓦罐，不用金属品），封上皮纸上笼清蒸，这样便使鸡肉酥烂洁白，石耳暗绿发光，汤汁清澈味厚，高等筵席上的燕翅也无以过之。

赣州兰花菇（俗称“草菇”）完全是人工培养的。经营的有大片的园地，铺上厚厚一层稻杆，夏初便把菌母撒布在上

面，早晚不断地用喷雾式浇水，使稻草渐渐腐烂。黄梅时节，天气闷热，是最适宜草菇的生长时期，只见烂草堆中有气泡一样爆发出来，用“雨后春笋”这句话，还无法形容，它萌发的迅速，初出芽时像鹌鹑蛋，立刻就成鸽蛋了，转眼又变成鸡蛋一般，最后菌衣张开，才成了菇子，到这时就不是鲜吃的材料了（必须在蛋形的时候摘下来，才嫩才脆，味道最好）。老菇只能晒，用作汤菜。这种草菇在二十年前，只有赣南才有，现在培菌的方法多了，记得日本东京，已经试种草菇成功，有鲜菇应市。在美国酒店，中西菜用的蘑菇，大多是台湾种的，不同于兰花菇的品种，虽然滋味也很鲜，但较之兰花菇，还是差得很远。

51．江西面点

笔者祖籍是浙江绍兴，幼年随父亲游幕到江西。自己是在江西成长的。所以也和谈绍兴菜一样，以知之较多，爱好较广，谈得都比较详细。写其他经历过的地方，虽然个性好吃好游，究竟了解有限，总难免是浮光掠影，尤其是几十年后，但凭记忆，当然会挂一漏万，只能忠实报导，求其翔实而已。现在天天在谈吃写吃，就会陆续发现过去写的，还有许多遗漏，这只有待日后增补了。

江西地方闭塞，但是物阜民丰，食物的资源很多。吃是人的天性，按现有的条件，乡土吃法还是很多的。尽管形式上不够排场，表面上粗陋得很，但另一面物质的本性保持了，不受人为的改变，口味是地道的，何况他们也有自己的手法。

江西清江县的馄饨（在地方上叫清汤面），是有独到之处的。皮子擀得薄，简直和纸一样，可以透视，馄饨馅是用小虾米和肉一道斩得很细，鲜味好过外地的虾仁馅。面也同样薄，切成宽条，下锅便熟，用酱油葱花一烩，入口消溶，滑溜到毋需咀嚼，真是美不胜收。卖这种馄饨面的都是清江人，散在各市经营，一副清汤担子连厨带灶全齐了，一头是口紫铜锅，下面铁皮烧柴的灶，一头是橱柜，盛着材料，肩上的横档是碗架，碗筷匙杓，收拾得干干净净，沿街串巷，吆喝叫卖，因为滋味好，所以很受欢迎。

南昌市附近的生米镇，产米粉是用籼米发酵的，和广东沙河粉同性质，仅仅是沙河粉是片，南昌粉是线形状不同。做米粉也没有别的窍门，米好水好就行了。南昌米粉，普通两种吃法。一种是新鲜吃，叫“濑粉”，米粉从粉坊刚压榨出来，便做成拳头大的线团（一团烩好是一碗），批发给濑粉摊（濑是“烫”的意思）零售了。粉摊有些像香港的排档，在市街上张起一个大伞，下面安置案板和长凳，旁边便是锅灶，当炉现煮现卖；米粉是新鲜的，放进竹笊篮（竹丝编的漏勺），在沸汤中一烫就熟。另外有一镬猪杂碎，或牛杂碎炖的汤，熟粉浇注些，叫拌凉粉，那就毋需再烫，只消加作料就成了，物美价廉，速战速决，比美国快餐，并不减色，学生、劳工、赶路行人是经常的座上客，摊头上昼夜川流不息的。另一种是米粉干，那是在粉坊压榨出了粉丝，便摊在特制竹匾（一种竹丝编的垫子）上，盘成一定的正方块，晒干成片，扎成捆子，行销各地，吃时用水一泡恢复软性，无论炒煮，加上浇头，可以当菜，也可以当面饭，既劲韧，又软滑，美味之至，在两湖（湖南湖北）两广（广东广西），销路都大。

进贤县幽兰塘的荞面长得比别的产地（河北种、陕西种）都好。荞面属于粗粮之列，这种麦粉，一般也较粗糙，可是幽兰塘的荞麦，有它本身特有的香味，而没有它本身特有的滞涩，做出的面条，几乎可以和麦粉同样软弱（江南人称柔细也叫弱）。日本是很时兴吃荞麦面的（日本发音是“索巴”），但是相形之下，比幽兰塘实在相差太多，这并不是我有门户之见，故甚其词，如果有可能比较的话，就知道是绝不掺杂感情成分的。荞麦粉加葱煎粑（实际和饼一样），有一种诱人的油香，格外引人爱吃。

弋阳团子和上海年糕是同一性质的，主要是用晚稻米水

磨，然后用模子成形（上海年糕是长方形，弋阳团子是圆形的），晾干后可以久存不坏，用水浸过，软润如新，在赣东旅行的，爱买它馈赠亲友，炒、煮、蒸、淡、甜、咸，都可以吃，是一种绝好的干粮。

修水县的苕子（读如“绍”，本地的土名字，外地没有这种食品），是一种类似包子饺子的食品，有时当点心，有时当主食。它是用芋头粉包菜肉馅蒸的，椭圆形的团子。它的特点是当地的芋粉，被其细腻而味带甘甜，菜馅用的蔬菜，肥壮有芳香，所以蒸出来的苕子，软滑腴润，娇嫩到无法用筷子挟，用羹匙也要小心翼翼，否则皮绽馅流，颇煞风景。这种苕子，在过去是一些青楼歌院待客的上品，往往是他们招徕狎客的一种市招。

52．江西茶食

江西的茶食，品种花样，比那省的都多，糕饼、甜食有许多颇有名气。

省会南昌市有家糕饼店——四季春，他家有两种出品，一开炉就卖光了，一种叫“海参饼”，是糖发面加香料，用火炉烘烤的。这种炉像一口酒瓮，口小膛大，中间有火炉，饼就贴在炉膛的四壁上烤，炉口盖上一块厚厚的草苫，然后加热，饼熟开炉时，蒸气腾腾，芳香四溢。这种饼由两块面团合而为一，膨胀以后，两股突出，外形像个肥桃，分开两半，便像两片海参，松酥香脆，大人小孩都爱吃，如果用开水泡，一个饼发胀，足足有一整碗。许多妇人育婴缺奶，就用它代乳糕喂，不会发生滞食。另一种叫“猴子头”，是湿面包芝麻粉、黄豆粉、核桃末等混合的馅子，做成像指头大的圆球，然后并排，捏合成一块方饼，再上平炉，把外皮烤到焦脆的程度，出炉应市，人们一个个剥来吃，也是落口酥溶，香生齿颊的。

距南昌最近的丰城出的冻米糖，远销到全国，到处口碑。冻米糖不是真正经过冰冻的。它是将糯米蒸熟晒干，再碾粒，恢复了米的原状，但因熟糯米已成透明的晶体，象形的把它说成冻米，谁曰不宜！这种冻米放进大锅，用灼热的沙子拌着炒（使冻米不直接受热，避免将白色变成黄色），它就会像爆玉米花那样，每粒米都胀成小珠儿一样，趁热用猪糖调拌，

纳入木模做成大块的，再分切包成半斤一包的出售，香甜松脆，非常好吃。

赣江边的樟树镇是南方各省中草药集中的市场。中药店一向有“药不过樟树不灵”的传说，东南各省大小药店都要到那里去采购草药（北方是河南禹县的神垕镇），其所以名为“樟树”，也是因为那里多出樟木（做衣箱不会生虫）和樟脑（药物中的发散剂）的缘故。这个镇的茶饼是特别有名的。顾名思义，它是就茶吃的点心。做法和猴子头差不多，不过形状上是圆饼子，馅子里加了胡椒粉，吃起来，香甜中带辣味，更能刺激味觉。还有他们用樟树叶烧灶，也能串些香气。茶饼用竹篓盛着出卖，常常是客中送亲友的珍品。

贵溪在赣东，那一带的大米好，用米粉做的灯芯糕也非常出名（前节讲的弋阳，是贵溪的邻县），灯芯糕是切成细丝的，很像灯芯草（过去没有煤油的时代，用植物油点灯，就是用灯芯草做捻子的，现在寺庙的神灯，还在用它），江西做的地方很多，唯独贵溪的做法高妙，油拌得匀，味调得好，清甜有香味，软韧适口，而且真的可以点燃，像条灯芯。这家老店（招牌想不起来了）也传着一个像上海陆稿荐般的神话，说他们家做糕的案板，也有什么神仙睡过，所以糕比别人的香。当然这纯属一种生意的宣传，不足为训，不过事实上他们的高出一头，也是无可否认的。

甜品中有萍乡（江西西部）的柚子花，南丰（江西东南）的金桔饼，都是国内仅有的。萍乡柚子花，是用柚子皮刻成各种图案花样，经过糖渍压成的，晒干后像一片晶莹的玉带头，又脆又韧，带着一种柑桔自然的芳香，味道有些像陈皮梅，而香味过之，闲食佐茶，都是上品。南丰的蜜桔，是举世无双的。那里的金桔，香甜也优于外地的出产，用糖压

成糖饼，金黄透亮，甘香醇厚，不但供闲食，而且是糕点调味的主力。

萍乡像杭州，也有一种很特殊的食品——炸柚子虫。它是柚树上一种飞蛾的幼虫，青绿的颜色，手指粗和蚕一般的蠕体昆虫，噬食树叶，为害很大，果农晚间大批的捕捉，然后用油炸，在街市上当零食卖，这种油炸柚子虫，香酥还有点肉味，很好吃的，据说能消滞化胀，对小儿积食，颇有疗效。中国山东省济南市有炸蟪蚱（当地读为"鸡遛"，即母蝗虫），河北省顺义县有炸驴驹（即母蝈蝈），这些我都尝过。萍乡柚子虫的滋味是最好的，而且我觉得这种消灭害虫的办法，也很有意思，蜗牛可以上酒筵，那末这些没有毒性的虫吃味好，为什么不可当闲食呢？

53．福建肉燕与鸡圆

闽（福建简称）菜已经是完全的江南风味了。但是在省内也依地理环境和原料可以区分为两类。大抵中部和北部口味尚清淡，是苏浙菜的路子，南部接近广东，如漳州、泉州、厦门便很接近广东潮汕的烹调手法。

真正的闽菜，应以福州菜为代表。它的最大特色、最负盛名的，则是用红糟配制的菜。福州有一家经营有200多年的老饭庄——聚春园，他家自己酿酒培糟，所以味厚、色鲜、香浓，做出来红糟鸡、红糟肉、红糟鱼、红糟蛋等样样菜肴，看上去红如玛瑙，香似醇醪，味如膏脂，无不叫绝。其次是蒸菜，现在港台和海外的酒楼号召的佛跳墙，一般误以为是广东菜，其实它是在福建创始的，很早以前叫荤罗汉，后来有过一段很风趣的传说，便开始以佛跳墙的菜名风靡各地了。这些故事，将在下节专谈佛跳墙一节中详述，以供读者茶余酒后的闲谈资料，也可以对一些数典忘祖的食客，给他们知道些佛跳墙的来历。

蒸菜重在取料配味，品类名目和外地也只是大同小异，所以不去赘谈。只想提几种在他处不常见的菜，才显出地方的特色。八宝肉未曾在别省吃过，它是选用精肥适当的猪肉，稍稍煮滚，去其泡沫肉腥，便起锅切片，肉还是半生的，斜丝下刀切成柳叶形，然后加小淡菜（蚝豉）或虾干、玉兰片

（闽笋中的嫩笋干）、香蕈片、火腿片、鲜笋片、核桃片等等，上烈火汽蒸，使肉质不致凝缩，在临出锅前，还加上海蜇皮片（海蜇即水母，皮极脆，久蒸便会溶化，所以最后加入），调味上菜，味极鲜美。一般蒸菜求其烂熟，而这样蒸菜却是脆嫩一路，这完全是掌握火候的关系，是需要厨司有经验的（煮肉只一滚，蒸时用烈火，是很有道理的）。

肉燕又是一种特别菜。这是挑选精肉，用木棒槌成酱，把肉的纤维组织完全破坏了，然后拌米粉，反覆的揉，使成粉团一样，现浅淡的绯红色，娇嫩无比，再把它摊成薄片，细切成丝就像线粉，略加调味便用大张的肉片裹成卷子上笼蒸，上席时切成小段，蘸芥酱、椒葱油或蚝油虾酱吃，各取其便，也是极其可口的菜。其所以命名为"肉燕"，据当地人谈及，是因为所切成的细丝，像浸胀以后的燕窝，因此菜馆肉燕，也以滋补为号召；至于何人创始的，就没有人能详其出处了。

鸡圆的做法非常别致，将鸡胸脯肉切成圆块，用猪油调芡粉成糊，拌上切得很细的胡萝卜丝，调味后揉成圆子上笼蒸。熟透以后，芡粉凝结成透明如藕粉冻的晶体，鸡肉白色，胡萝卜红色，在圆子里构成各种色调的层次和花纹，简直像是一件艺术品，真可说是秀色可餐，眼福口福，都有享受。

蒸橙蟹更为特别，将福建甜橙去瓤，把剥出的蟹豪蟹肉填塞进去，再用棉纸封口，排列在大菜盆内隔水清蒸。以蟹肉之鲜，加上橙皮的香气(橙皮内含大量芳香油的成份)，别有一番滋味。

54. 福州聚春园的佛跳墙

佛跳墙这样菜，是近20年来才在港台和海外兴起来的。因为闽菜不及粤菜的声名大，流行广，各地的闽菜馆也不多，于是广东酒楼李代桃僵，就以此菜来招揽生意，因而便被人错认为是粤菜了，其实它是真正地道的福建菜，也是闽菜中居首位的名品佳肴。然而为什么这样一件山珍海味，园蔬时鲜集于一炉的大和菜，偏偏配上很怪的菜名呢？在福建当地，我听过两个故事，都是有些取笑佛陀的。尽管"查无实据"，也是"事出有因"，写出来聊供一粲！

一个故事说，唐朝的时候有位高僧游方到了福建，投宿在一个市镇的寺院里，寺院紧邻是一家酒楼，某日高僧正好打坐静修，忽然飘来一阵浓郁的香味，使他无法抑制食欲，口涎不断地滴了下来；终于冒犯清规，跳过短墙去，饱吃了一顿，自从他尝过这种滋味以后，素食再也不想入口，最后是破戒还俗了。这家酒楼发现荤罗汉这样菜有如此吸引人的力量，便趁机大加宣传，把菜名干脆定为佛跳墙了。从此他家的生意，也利市十倍。

另一个故事说，佛跳墙的起源，要从清道光年间说起，距今有200多年。原来的福州有家钱庄，靠交结官府，放高利贷，很赚了些钱，老板娘做得一手好菜，就凭她的烹调手艺，常常宴请大官，勾结牟利，美味当前，一班贪庸官吏，都趋

之若鹜。当时的市政司（相当于现时的省民政厅长）周莲是非常讲究饮食的，他在钱庄吃过一次用酒坛煨焖的菜，惊为异味，赞不绝口，回家以后，便命令他家的私厨郑春发仿制，依样画葫芦，始终不得要领，于是周莲便带了郑春发亲自来钱庄见习，终于懂得了配料坛煨的手法奥妙，结果青胜于蓝，做出来的口味，好过了钱庄。日后周莲调职他往，郑春发便自立门户，开设了聚春园馆，把这样菜公开应市了。

聚春园的声名，远近都传遍了，有几位秀才听到有这样奇香异味的菜，便相约去一饱口福，到菜馆便叫堂倌做出招牌菜来，但见捧出一口陈酒坛，大家都不禁冷笑，那知坛盖一开，芳香四溢，简直使人兴奋起来，于是大吃一顿，高兴得赋起诗来，歪诗最后有两句："坛开荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙迎"，简直形容菩萨也经不起珍馐美味的引诱，何况世俗的人们呢？因此酒店就以"佛跳墙"来命名，这样菜也就传播开了。

烹制一坛佛跳墙，用料多达几十种，真可说是集山珍海味，鸡豚园蔬之大成，如鱼翅、鱼唇、鲍鱼、江贝、鱼肚、海参、羊肘、猪蹄、鸡脯、鸽蛋、冬笋、花菇等等，应有尽有，而且各种原料，不是一次下锅，混集处理，而是要按材料的性质，分别加工，该先炖的先炖，该先煎的先煎，然后分层次的装进绍酒坛密封用微火煨焖，时时观察调节，注意掌握火候，所以它不是一种寻常菜，其香醇味美，可想而知了。不过从饮食卫生上来讲，这种菜胶脂有余，清淡不足，看起来颇有滋养成份，实际上于肠胃并无裨益，仅仅是味觉的感受而已！

现在港台的做法，当然无法习用绍酒坛，改成小口的瓦瓶或瓷坛，可以节省原料，可以普通应市，这是好的。但是

不少酒家徒有其名，并不在烹调手法上下功夫，简单的把各种材料混同一起，长时间煨炖了事，这实在和江南馆的一品锅，无大分别了。

55. 福建吃海鲜

福建的海岸线很长，曲折形成许多天然港，沿海的岛屿多达1100多个，附近还有几个大渔场（在渔业上指鱼群汇集的水区）。每次鱼汛，渔获很大；海产非常丰富，所以在那里吃海鲜，可以说应有尽有。我们且不提一般的鱼蟹，只谈几种在别的地方少有机会能够吃到的。

鲜蛏子（俗称“美人蛏”）是一种贝类，约二寸左右狭长的贝壳，两条水管和脚伸在壳外，像燕尾一样，潜居在海边的泥土中，繁殖得很快。当地人(福建附近的马尾和南台)有经营蛏田的，产量很大，获利也丰。鲜蛏剥出来的贝肉，白色中带浅黄，无论用来做汤菜或炒菜，肉质柔嫩，不带腥味，鲜美绝伦，为牡蛎远远不及。

品类大体相似的沙蛤，肉从壳中突出如舌，所以有些诗人命名为“西施舌”（西施是春秋末期吴越时代的美女，历代把她作为美人的代表），清代朱竹垞有一首词咏西施舌，其中有“……自从歌罢吴宫，听不到小唇语，鸣姜荐俎，此风味难得许数……”前两句正是形容如西施巧舌，后两句表明风味无穷，没有可以和它并称的。我曾在福州作短暂的[illegible]，住在南台旅邸，正值产蛏盛季，几乎每饭必备，百吃不厌。晒干的蛏子叫“蛏干”，鲜味也在淡菜、蚝豉之上。

福建海外是平潭岛，其间有一个大海湾，那里有一种珠

蚶，形体比黄豆略大，味极鲜，煮出来享客，很象嗑南瓜子。用匙子送进口，吸肉吐壳。宁波上海的海瓜子(一种小贝，曾在上海菜中谈到过)，远不及它的肥美。

蚶羹用的蚶子较大，当不属珠蚶之类，和瓦楞蚶也不相同。加肉片、火腿、竹笋、木耳，用菱粉烩成糊羹，这是福州菜馆必备的汤菜，实际上用来代粥，尤胜于广东的鱼生粥，至为鲜美。

江瑶柱，也叫"江贝"，在闽江口盛产，鲜货味奇鲜。福建以北沿海各省份很少这种贝类，所以干货也视为珍品。在福州，人们须挑选一种壳上纹如瓦楞，在阳光下，闪烁着翠玉般的彩色者，认为肤理才嫩，滋味更好，这当然也有物稀为贵的思想在内。在南台(福州郊区闽江口的市镇)，一盘干烧瑶柱，真有些像山东馆烧的奶油萝卜球，一颗颗乳白透明，逗人食欲。

蟛蜞酥，是和江南的醉蟹差不多的东西，在福州加了本地红糟的配料，香味胜过醉蟹。蟛蜞也是蟹类，爪螯发育得不完全，有些像寄生蟹的模样。腌制蟛蜞酥，是带壳斩成细块，便用红糟、高粱酒、盐用容器腌起来，十天半月便可吃了。佐酒下粥，适口无比。

在福州吃新鲜鱼肚，其他地方也是难能的。鱼肚就是鱼鳔，是鱼体浮沉的器官。主要是含胶质的物体。鱼肚采自鲟鳇鱼。在别的地区，酒店上等筵席的红烧鱼都是干货，多产于波斯湾及印度群岛。但酒店往往有用猪肉皮油炸冒充的。新鲜吃得"软""滑"二字，必须用高汤烩炖，它才显出鲜味，和鱼翅鱼唇一样，都是要借鸡肉汤才出味的。

56，福建山产

福建的海岸线长，福建的山岭也是多的。省内东南西北，山岳耸峙，丘陵起伏，占去陆地百分之八九十，所以山产是很丰盛的。除了松杉毛竹等建材不去谈它，武夷茶也很负盛名，食用品中笋干（俗称“闽笋”）、香菇、木耳等等家喻户晓，销场则无远不届。

闽笋是福建的大宗产品，属武夷山脉（闽赣交界的地区）各县，几乎遍地有竹。古人有“好竹连山觉笋香”的诗句。乡民终年采笋、冬笋腌制素火腿；春笋初发时的嫩笋，制成玉兰片（不用盐的干笋）；笋老了便晒成闽笋干、大捆大捆的外销，看来像柴片一样。城市中的南货店里，有的原装出卖，有的铡成片子，是中国南方各省民间的日常菜，价廉味美，所以极受欢迎。素火腿是冬笋尖，佐茶下酒，滋味极好。玉兰片就属于细菜，虾子玉兰片是脍炙人口的。这些都是我们所习见，不想多费篇幅，现在介绍一种比较特别的瓮笋，这只有美食家才有心培植。

凡是生物，不见阳光，不经风雨，在成长中，机体组织总是软弱的，质地总是脆嫩的。孵豆芽、养韭黄莫不如此（冬笋便是还未出土的，所以脆嫩）。养瓮笋同一道理，在笋未出土以前，便在苗头上罩上一只瓦瓮（即是坛子），再压上石头，使它在瓮内生长，为了促其肥壮快长，平常还浇些淘

米水。这样笋便只有在坛子里盘桓着壮大，始终不能成竹，到了要吃的时候，便敲碎瓦瓮，砍来做菜了。这种瓮笋，壳是薄的，肉是白的，纤维是嫩的。最好的冬笋，不及它大，不及它肥，更赶不上它的鲜美，任令红烧、清炖、凉拌、生炒，无往而不利。这是过去中国民间的栽培经验，只有少数地方少数吃家在做，到了现在农业上作物学中便已有“软化栽培法”，就是应用这个道理。听说中国已有专家们提倡较大面积的进行试验，如其有成，大众化起来，那真是口福不浅了。

福建第二大宗的山产是菇类，日常见到的是香菇冬菇两种。香菇是春夏采摘的菌晒制的，菌冠颜色较浅，菌衣较薄，味道较淡，不是上品，在大餐馆只用来泡水起汤，不能入菜。冬菇的菌种不同，生长的环境，培养的时间都比较讲究，所以菇子较厚实，最好的开花菇，则是发育得非常饱满，菌冠现出斑纹，有的是胀裂的（所以叫“开花”）才加以采摘，因而味厚清香，非常高贵。目前市场上出售的已经是人工培育的，卖相很好，天然的醇味幽香，就相形减色了。这两种菇，以前在福建，因山路运输困难，在都市中不容易吃到鲜货。

闽西北山区，在全省地势最高，与江西交界的几个县如光泽、崇安、浦城等，松杉的产量很大。那里产一种松菌，是在松树上寄生的。新发的松菌，像短粗的小木棒，灰黑色，必须在未绽开菌衣以前摘下来，在农村中，立时点燃几条树枝把它烧一烧，洒点细盐，吃起来脆嫩爽口，清香扑鼻，在菇类中可称上乘，在都市中无从享受的。笔者在抗日战争胜利后去日本，却在东京菜市上买到了这种松菌，据日本人告知，他们是在侵华战争中学会吃它的。在日本产得很少，价钱卖得很贵，只能在高级筵席上才有这样菜。烹调方法也是烧的，当然在有更好的佐料陪衬之下，外观和滋味又更加出色了。

福建木耳有木耳石耳两种，木耳色泽较深，片衣较大，一般供菜用配料，没有特色，名声不大。石耳颜色浅淡，片衣较小，除食用外，还有清凉解毒的作用，常用于中草药中。

57．闽江饭点

闽江是从南平县开始，合松溪、建溪、富屯、金溪、沙溪等许多溪汇合而成的，流经福州入海，是福建的主要航道，樯帆云集，商运极盛，沿江各县市的饮食业非常繁盛。菜馆以供应福州菜为主，就毋须再重复说了。本节只谈这一带的几种特别的饭点。

蒲包饭在别地方是没有的。米饭不用鼎镬，不用饭甑。而是用一种鲜蒲草编织的小蒲包盛米在笼上蒸的。上白米淘净以后，大概一小蒲包蒸饭一碗，扎紧包口便堆在大锅里的竹笼内隔水蒸。饭是藉蒸汽和鲜蒲草中所含的水份蒸热的，原汁一点没跑掉，饭味甘甜，软而带劲，而且有一种幽淡的蒲草清香，还略含隐隐的青翠颜色，盛上桌面，便给人好感，引起食欲，真是不需小菜，也能吃上几碗。像我们外地人去到那里，对于鲜蛏子、蒲包饭，总是爱不忍释的。

野葛饭又另是一种风味。野葛在江南山区，遍地都有，古人用葛茎的纤维织布，称为"葛布"；葛充饥，历史上也早有记载。后代粮食品类多了，产量多了，除非真正遇到大灾害，吃葛根的事就不常见了。福建深山中则因耕地少，所以葛根帮助农村解决了不少缺粮的问题，他们日常吃，熟能生巧，做的方法也就多了。闽江沿岸的茶饭馆，并且加以利用改良，把山村的粗作，变换成一种很可口的食品，居然在城市中，用

来当饭当点心，广受欢迎。山地的葛根，其大如拳，味甘富淀粉质，据“本草”记载属寒性，有清润的作用。酒家做的野葛饭是先将葛根切成骰子块，沤在水里，泡出白沫以后，便晒干储存起来(据说存放久点可以去寒性)。做饭时掺上一半稻米，熟时再拌猪油，爱吃甜的加糖加蜂蜜加果仁等；爱吃咸的加腊肉、香肠、板鸭、菇笋等，极其适口，而且葛根带有清香，咀嚼时更有齿颊留芳之感，粗材细作，同样的得人爱赏。

点心中的鱼皮馄饨，自南平至马尾，面点店都有供应，所谓“鱼皮”，就是用鲜鱼肉搅碎摊成的薄皮，做法有些像湖北沔阳的鱼面，讲究“薄如纸，透如镜，韧如革”。这样的皮子包馄饨耐煮不会散碎，有肉馅、鱼馅、虾仁馅、菜馅的。我个人的口味，以为用菜馅调和了荤素，得清淡滑脱之妙，是最适口的。

云英糕是福建甜食中的隽品，用的材料很多。有菱角、芋头、鲜莲、荸荠、百合、绿豆等等，做法也很细致。先要按材料的质地不同，该蒸的蒸、该煮的煮，都要达到烂熟的程度，然后合起来捣成细泥。再加适当的糖，配上青梅、红果、黄杏纳入木模中上屉蒸熟，切成条块享客。五色杂陈，甘香兼备，大江南北，它也可以算数一数二的了。

附带提一提福建肉松，它是久享盛名的，制法和苏式的不一样，风味胜过苏式。闽中所制的肉松，加红糟，用油炒，色红而粒粗，味厚有香味，入口消溶，松脆没有渣滓。不像苏式的成丝成绒，韧滞不化。

58. 湖南名馆的招牌菜

人们常以川湘菜并称，大都是因为调味尚辣。其实湖南菜和四川菜相比，应该说湖南菜并不以此取胜，它更着重于味道厚，味道长，加辣也不及川菜多。湖南菜是以长沙菜为代表的。长沙位于洞庭湖平原，号称"鱼米之乡"，湘中虽然是丘陵地带，也有衡阳盆地，物产丰盛，所以民间对于吃食是很讲求的。从许多笔记的记载，有清一代，如名将左宗棠、彭玉麟、名士王湘绮（闿运）都是著名的美食家。民国时代的谭延闿(清朝的翰林,后响应孙中山先生领导的国民革命，北伐时任军长，后任国民政府行政院长)也爱吃,他去世后，私人厨司出来开设曲园菜馆，就曾轰动一时，只有邻接川黔的湘西山区，林壑深邃，瘴气浓重,所以当地人特别嗜味。据中国旧传医学，就有辣椒能消瘴气之说，大抵人的口味，和生活环境习惯，是息息相关的。

吃在长沙，首先的特点是食具方面。筷长，盘子大，相应的桌面也大。一付茅竹筷足足够有一尺二三寸长，盘子比一般菜馆的八寸盘总要大出三分之一。上桌的菜都是大件头的，真使人有物阜民丰之感。往往一次小酌,叫上四菜一汤，就足够八个人吃得饱饱的。曾经有人讲过这样一个笑话，说是一个外省人听说湖南馆的长箸大盘，就联想到如何取菜进口？便向湖南朋友查问。而那位答话的朋友，也有心揶揄他，

回答说："你掂给我吃，我掂给你吃嘛，有何不可！"这当然是故甚其词的渲染，然而外地人听到这些说法，也真会有些摸不清头脑，莫名其妙的。

长沙名声最响的菜馆，要算玉楼东。它是由于清朝的名士王湘绮两句诗："麻辣子鸡汤泡肚，令人长忆玉楼东"捧起来的。麻辣子鸡(正在发育中的小鸡，也叫"童子鸡")极及香嫩，这样菜相传是彭王麟宫保首创的。滑鸡生炒，加嫩笋丁、红椒干，是抢火菜，注意脆滑。川菜中的宫保鸡丁，就是麻辣子鸡的变称。是一样开胃的酒菜。汤泡肚吃一个"脆"字，猪肚要收拾得干净，不带臊臭，火候要掌握得好。在沸汤中刚一烫熟就成了，爽口而不韧滞，用上汤一烩，再加上长沙特产的菌油，鲜美无比。

李合盛是一家清真馆，专卖牛肉。凡是牛身上的筋、肉、内脏样样俱全，他家的全牛席和西北的全羊席，苏北的全鳝席，都是同负盛名的。据我的品尝，武昌青龙巷，南京马祥兴做的牛肉，都无出其右。他家的特菜红烧牛鞭(雄性动物的生植器，在中国医书上称之为"鞭"，如虎鞭、鹿鞭、海狗鞭等，在中药行随时可以看见)，确是一样很鲜的菜，因为牛鞭本身的纤维组织，兼有腱肉和筋肋软韧细嫩的质地，容易烧透，容易入味。至于说到它有补肾壮阳的功能，那倒是中国医生意医的说法(中医书上说"医者意也")。所以有吃脑补脑、吃肝补肝、吃血补血等方案，是在想像上，有些组织成份类似的地方，在科学上还在研究求征的途中(服肝制剂补血，已经在临床上应用了)，也不能说它毫无道理。

徐长兴有挂炉鸭，鸭子很肥，当然赶不上北京的全聚德，不过在南方，他家却要算手屈一指了。平常他家号召"一鸭四吃"，烧鸭吃皮、炒鸭条吃肉、蒸蛋吃鸭油(北京溜黄菜，

是用鸭油蛋)、红白汤吃鸭架和鸭血，倒是经济实惠，颇受欢迎的。

前面说过盛极一时的曲园，是谭祖庵院长的私厨经营的。不但是谭先生生前有美食之名可以号召，掌杓的厨司却也烹调出色，他家的名菜很多。其中主料名贵的，像他家的清汤鱼翅，要先三天预定，他们用几只鸡炖浓汤，然后用上等肉脊鱼翅浸胀以后，要用长针挑开翅丝，用文火慢炖六七小时，使能吸收鸡汁。这种材料，这种功夫，不是寻常方法，不是普通菜肴，我且不说，仅仅谈他家一项八珍豆腐，品尝之下，真能令人舌底留鲜，喉咽唾液。豆腐是他家自己点的，嫩到吹弹得破，配料有冬菇、虾仁、鸡火等等，号称"八珍"。好处是豆腐下锅，不碎不裂，入口消溶，清香甜滑，其味无穷，其炒锅之神速巧妙，使人难以想像。曲园的声名，后来不胚而走，南京、上海、北京都设分店了，不过各分店的烹调手法，没有可与本店媲美的。

59. 湖南小吃及特产

长沙最令人怀念的还是小吃，种类之多，可以说得上集南北之大成。但在长沙待得不久的人，却只能领略一些较有名气的小吃店。

饺香居的蒸饺和汤面是非常叫座的。蒸饺的馅子，有鸡鸭的、鱼虾的，拌馅调味、咸淡得宜，不失原味，而且油滑滋润，助人食欲。取名"饺香居"，正是自鸣得意。另有一种鸡鸭面，也很特别；外地只有鸡丝面、鸡汤面，从来很少用鸭的，而他家的鸡鸭面，确是与众不同。据说鸡味清，鸭味厚，鸡肉主香，鸭肉带甜，所以把鸡鸭搭配起来，于是相得益彰了。吃起来体验这种说法，似乎有道理。其他还有海参面、鱿鱼面，在外地也是没有的。

奇峰阁是一家吃鲜鱼的小馆(在内地不能称海鲜)，供应生猛的淡水鱼虾。长沙近有湘江，远有洞庭，水产是丰富的，这家店直接和渔船打交道，所以在市面上大酒馆吃不到的时鲜，他家却经常供应。二三知己，把盏谈心，在他家点吃鲜美的活鱼，也可算是赏心乐事。吃乌龟肉在湖南是很普通的。有一种龟羊汤，是龟肉和羊肉合炖的，看看菜名，便想起广东菜馆的龙虎斗（蛇燕果子狸）一样奇特。它和粤菜一样也用滋阴补肾为号召，标榜它的功效，所以食客很多。我们知道龟鳖（甲鱼广东人叫"水鱼"）同科，味甚美，与羊肉炖，

必然奇鲜，是偿口腹之嗜的。

柳大房汤圆店的汤圆，堪与上海野味香的媲美，不过做的形式不同。他家的汤圆做成鸡蛋形，皮薄透明，肉馅饱满，有麻仁、洗沙（赤豆沙），五仁（核桃仁、杏仁、瓜子仁等）的，全卖甜品，油汁很多，非常有味。

谈小吃不能不谈长沙火宫殿（火神庙），这是一处代表乡土风味而且大众化的食街。庙门前两旁都有各种食物摊贩，炸饺子、炸臭豆腐、小烧饼、小油香（一种用芋头粉包糖油炸的）等各式各样不同的土点心应有尽有，门里面则是一家家的小吃店，鳞次栉比。去那里的食客有两种方便，一是价廉物美，经济上合算；二是随茶便饭，爱吃什么吃什么，毫无拘束。贩夫走卒，士绅淑女，都是座上客。而且这些小店，各有各的神通，各有各的拿手，往往在酒店吃不到的时鲜，他们能弄到手，所以很能维系老主顾，生产并不下于名店。

长沙还有两种很著名的特产不能不提，麻菌（地方有人称"麻菇"）是其一。它是在麻上寄生的，片状，并不是蕈形，浅绿色，薄而透明，进口爽脆，有些像海蜇皮，味道鲜淡，一般都用作汤菜，麻菇豆腐汤，清香适口，几乎是席上必备的汤菜。另一种是菌油，这是用一种在松树根部野生的松菌（湖南人叫"寒菌"），在茶油（油茶树在湘赣都叫"茶子树"，结的实叫"茶子"，用以榨油特别清冽有香气，过去妇人当润发油用的，在食油中它是上品）里煞成的，鲜美无比。蘸菜、拌菜、汤菜都是绝妙的调味品，好过味精。过去土法制造，产品不多，后来方法进步了，已有瓶装外销。

湘东和江西接壤，连绵着幕阜山、九宫山、武功山许多大山脉，地方人吃辣的习惯很深（赣西人也特别嗜辣）。湖南茶陵攸县一带，就出产一种著名的辣酱，它的做法与其他的

辣酱迥然不同。是完全干辣椒碾成细粉，用酱油泡成的，潮润不是湖酱，包装是一节茅竹，切开竹节，劈去青皮削成八方形的竹筒，非常别致。据说能长时间保持水份不干，味道不变。嗜辣的人，非常欣赏这种出品，销路已远及赣鄂。

湖南的衡阳、宝庆两市，靠近湘东，菜肴加辣，倍于长沙，非习惯吃辣的，往往不敢下箸。宝庆炒米粉，名气不下于广东炒河粉。对于好吃辣的，更觉得它的口味胜过河粉，这是因为辣味特别刺激胃腺，增进食欲。蚂蚁上树（牛肉炒粉丝）这样菜在长沙菜馆很时兴，人人爱吃，其实它是宝庆的地方菜，也是以香辣味厚得名的。

60. 湖北吃鱼

湖北省，可称之为江湖润泽之区。长江横贯中部，汉水自北而南，据统计全省大小河流约1100多条，湖泊之多，也上千数，为全国各省之冠，因而有“千湖之省”的称号，所以水产特别丰富，淡水鱼养殖事业非常发达。吃的方面，用鱼做原料的菜肴，是非常出色的。

武昌鱼脍炙人口，从文史记载到诗歌吟咏上来考据，最早已有1700～1800年的历史。三国时吴末帝孙皓（265年—280年）要从建业（今南京）迁到武昌，就提到武昌鱼的话；南北朝齐高帝萧道成（479年—482年）想吃这种鱼，刺史张敬儿便设法弄到来献给他，以邀宠幸，还有“南游莫忘武昌鱼”的诗句。在现代，毛泽东也有“才饮长沙水，又食武昌鱼”的词话（长沙水是指长沙的一口古井水酿造的名酒“白沙液”而言），所以武昌鱼这样佳肴，是古往今来，都受称赞的。

武昌鱼实际上是鳊鱼的一种，科学分类上属团头鲂。它和其他两种鳊鱼——长身鳊、三角鳊，人称为“鳊鱼三姐妹”。这种鱼的特点，是脂肪丰富、肉味美、头小、体高、腹部扁平，从正面看窄削，从侧面看阔大。中国旧社会把它比作妾侍（姨太太），叫它做“小老婆鱼”，是谩骂这类妇人躺下去才有身份，立起来是没有地位的。这是口头刻薄、谑而

又虐的玩笑话。

武昌鱼之所以命名，是因它的产地在鄂城县的梁子湖（鄂城县在三国时代称“武昌”），那里水草茂盛，利于繁殖的缘故，现在这种名贵的鱼种，已经驯化成功，推广在全国试养了。

这种鱼的质量好，是其一端，烹制也是非常重要的。湖北菜馆有清蒸、油、焖、网衣、滑溜十几种做法。以我的品尝，认为清蒸还是口味最好的。不过清蒸鳊鱼，又有别于清蒸鲥鱼（我在谈镇江菜时提过了）。鲥鱼是蘸作料吃，鳊鱼却在蒸后浇卤汁，有点像做西湖醋鱼，总之鱼肉肥嫩细腻，汤汁鲜美清淡，确能保有色香味俱绝的好评。别的鳊鱼只其肉不及武昌鱼肥厚，其实滋味并无多大分别。有句成语“一经品题，身价十倍”，松江鲈与长江鳜，口味也大体相同，只是经过名人欣赏，名声便分了高下，我们想想，人世间事，又何独不然！

在湖北，别的鱼类为青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼和鳡（读如敢）鱼都非常丰富，这些淡水鱼的习性，多数在水温较高的三峡产卵，鱼苗流入内河内湖成长，自然条件优厚，所以鱼的产量很大，除鲜食的以外，用它作原料的鱼干，不但销行全国，每年输南洋群岛的数量也非常大。

鱼圆(广东人叫“鱼蛋”)是湖产传统的主菜。逢年过节，红白喜事都缺不了。过去没有冷藏事业，久储不易，民间除现做现吃，只有冬季有些外销的。现在冷冻工业发达，湖北的鱼圆，已经有大宗出口了。做鱼圆多用10斤左右的大鳡鱼（别的鱼当然也做鱼圆），这种鱼肉嫩含水份多，粘性好，颜色白。制作也要讲手艺，刮肉、漂肉、剁茸、搅拌、挤丸，往往影响质量。我们在汉口的餐馆吃这样菜，鱼圆是那么脆嫩

爽口，易嚼而有弹性，而且颜色洁白透明，真是香留舌底，味胜珍馐。

沔阳菜应该说是湖北菜的主流，就是因为它地处湖网中心，鱼的调制，无疑是多姿多彩。各种鱼菜，同属蒸煎炒溜，我们不再详述。要举出沔阳的鱼面，其鲜美是突出的。这是用鱼肉制成的面，不能误会为用鱼肉鱼汤下面。这种鱼面有专门作坊，大量生产，恐怕还是中外独步的。我们看过它的制法，初步也像做鱼圆，剁茸搅拌，鱼肉成湖，以后便摊片切丝，上架晾晒，这些工序是重手艺的；等到干透，便成一束束藕粉色透明的干面，那时还不讲究包装，都是散仓货，买多少秤多少。现在有机器作业，想来有所改进了。干鱼面在吃的时候，用水浸胀，恢复软性，就可以煮食，鲜味仍旧，且不带任何腥气，确是珍品。中国旧时并没有防腐剂，只是土法经验，能使一种货色，垂几百年保持质量不变，真是了不起的手艺。

61. 湖北珍珠丸子

湖北菜中，粉蒸是多姿多彩，名目繁多的。大江南北粉蒸菜只有猪肉，大块文章，有荷菜包的，有豌豆衬的。味浓油香，颇足餍老饕，可是吃过湖北的粉蒸菜，则自哙以下，无足论矣。湖北粉蒸菜，能遍及荤素，各尽其妙。每样菜有每样菜的味道。他们不用大笼屉，而是一种竹编的不过碗口大的小蒸笼，比人们常见蒸小笼包用的还小一半以上。拌的米粉也是粗粒的，但是配味非常下功夫，真正说得上调和五味，按材下料。像粉蒸牛肉略加葱辣，粉煮猪肉便用五香，粉蒸鸡用姜酒，粉蒸鱼喷糖醋等等，所以一桌菜可以全吃粉蒸，不会使人感觉单调。我最欣赏的粉蒸素菜，鲜蚕豆鲜茄子，就中尤以鲜荠菜用粉蒸，青嫩的颜色，清香的气味，在吃过大鱼大肉以后，真有解油去腻的作用，别有滋味。

珍珠丸子也是蒸菜，用开阳（上等虾干）冬菇，嫩笋和猪肉剁碎，搓成鸡蛋大的圆子，然后滚上一层浸透的糯米蒸熟后，糯米油滑透明，晶莹夺目，很像一握珍珠，内心鲜嫩松软，当菜当点心，都称上乘。

武昌青龙巷的一家牛肉馆，是武汉三镇最享盛名的。当年没有长江铁桥，须乘轮渡过江，许多食客为了饱口福竟然不辞跋涉。一家小馆，门庭如市，简直是应接不暇。每天宰牛一头，一到晚边，他家便鼎镬俱空，关门打烊了。牛肉菜

的名目很多，其中以清炖牛腩最为吃香，选料好，处理认真，火功到，配味适口。特别是牛肉经过长时间煮焖，还能保持鲜嫩丰润，不显于硬坚涩的样子，确有独到的功夫，作者也曾向厨师讨教，他们自有秘方，总是笑而不答。这样菜，不但门市上畅销，许多住家户常常大罐小罐的买回去佐餐待客。其他不论炒牛肉丝、溜牛肉片，无不滑嫩酥融，美妙无比。还有牛杂碎熬汤下面，味浓料足，价廉物美，他们只有晨间发卖，是专供大众享受的，学生、工人、公务员，是经常的顾客，每天都排长龙候座的。这也是他们做招牌的广告手法，所以声名远播，有口皆碑。

园蔬中的洪山菜苔（芸苔）别地方无此佳种。这种菜是变种的油菜，菜茎作暗紫红色，也有人叫它"红菜苔"。在武昌东部洪山卓刀泉（据说是三国时代关云长在那里磨过青龙偃月刀，现有磨刀石，是古迹之一）的产品茎粗叶厚为最肥美，不论素炒荤炒，油滑脆嫩，菜类中很少可以比美的。所以在筵席上代表地方特色，它的身价也很高，有的食客形容它，吃红菜苔可以和舌根吞下，虽然形容过火，也足见其得爱之深。

到了鄂北，和河南交界，吃的内容和习惯就有北方风味了。首先主食着重是小麦和玉米，只在年节或待客时才有米饭。因而平时的菜食就较简单，也常常是饭菜合一，很少有像南方那种四菜一汤的家常饭。有种煎饼也是很可口的。它是用玉米粉调成稀浆，然后在一个平的饼铛（读如"剩"）上煎烫（饼铛是生铁浇铸的，像一片圆碟形），薄薄的一张，用一枝长竹扦挑着两面翻动，烤得两面现焦黄时趁热包肉馅吃，香脆可口。肉馅荤素都有，木樨肉、炒豆芽、炒韭菜、炒

豆干丝都行，和北京春饼差不多。不过煎饼一冷，就板实费齿舌，不易下咽了。

62. 湖北的点心糖食

湖北点心中有特别风味的是“三鲜豆皮”。最早是由湘、鄂、赣三省接界的通城县创始的，因为制作精巧”。味道鲜美，传到了武汉，便成了大家喜爱的早点和宵夜。但是也很奇怪，它一传便没有再传，其他地方，几乎不知道有这个名称，当然也就无从欣赏了。

汉口大智门（过去是京汉铁路的汉口车站，是一个很繁盛的地区）有一家通城餐馆（店名就不知了）有“豆皮大王”之誉。诚然，他家的出品是与众不同的。我想把当年所了解的豆皮制法，就记忆所及谈一谈。

三鲜豆皮和做包饺一样，分做皮和炒馅两道工序。炒馅比较简单，和一般包饺大致相同，只是用的猪肉、冬菇、竹笋虾仁等，不必剁成泥酱，只要切成细丁就行了，但须加拌蒸熟后的糯米饭，约占肉馅的一倍，然后炒透就可以备用。做皮的功夫要复杂些，先要将绿豆浸透压碎，淘净豆壳，同时把大米淘洗干净，略泡一时（米与豆约一比二），然后掺和起来一起磨浆，当然愈细愈好。磨成糊状以后就开始烫皮（也可以叫做烙），一锅一张，烫平以后，便将豆皮翻过来，将馅子铺上包好，作成四方形，再划成小块，浇上猪油在热锅里一呛，便装盘上席了。皮薄色艳，馅心鲜美，油而不腻，比馅儿饼、炸春饼的味道更好。

汉口交通路并排有几家早点店，都制售烧卖，他们之间，用料施工，彼此竞争，所以几十年都能保持质量，口味不减，各有经常的主顾，生意始终不衰。广东店做的烧卖，不论牛肉猪肉，馅子太实，颇合粤人的口味（广东面也是硬梆梆的，日本人做的烧卖完全广式），汉口的烧卖却大不相同，他们用冬菇、火腿、虾米斩碎和糯米饭用猪油拌匀作馅（大概参考采用了豆皮的方法），皮子薄而有韧性。蒸出来的烧卖，油光滋润，香腴软滑，似乎无需咀嚼，便可溜入咽喉，余味不尽，真是百吃不厌。

糍饭糕的做法也很好。江南人爱吃糍饭，用蒸熟的糯米饭，捏成饭团，有中间裹上油条的，讲究的可以夹肉松。湖北的糍米糕，则是用熟饭纳入特制的木框（约方砖大小）加力压紧压实，制成米砖，待冷后用线解成厚片（带粘性的东西，不能用刀切，须用线割）进平锅油煎，成两面黄，外焦里嫩，又香又脆。爱吃甜的浇上蜂蜜果酱，爱吃咸的，可以夹卤肉肉松，都是齿颊留香的好点心。卖糍饭糕的有的是肩挑担子，现煎现卖。夜阑人静，常常有清脆的梆子声，飘逸着阵阵的油香，夜生活中的朋友，这是他们最喜爱的宵夜。

糖食中有孝感麻糖。在封建王朝时属于贡品，这种芝麻片，用本省产的高粱饴（属于米糖一类），溶拌白芝麻，做成如意形的块子切成薄片。它最讲刀法，上等的其薄如纸，可以透视，其脆如酥，一触而碎，所以入口消融，满嘴芳香，甜而不腻。过去京汉铁路孝感站的过客，无不争相购买，馈赠亲友，称为上品。但江汉平原，气候潮湿，往往不易保存。后来有科学包装，储运比较方便，现在这种产品，仍然誉满全国，而且也是出口外销的名土产了。

咸宁县的柏墩，农村中传统种植桂树。过去提到杭州的

满觉垅和它相比，真是小巫见大巫。柏墩的桂花，是作为一种主要的经济作物栽培的。盛花季节，方圆几十里都沉浸在芳香馥郁之中，熏人欲醉。秋后收集的桂花以吨计，他们制成桂花糖、桂花膏、桂花露、桂花卤种种成品，行销到糕饼店、化妆品厂、制药厂等出口到日本、法国、美国。

桂花的香气闻起来也像玫瑰一样带有甜的感觉，做糖果糕饼都是最好的香料。麻城县产牛皮糖，便是采用鄂北的饴糖和咸甯的桂花，加上当地的芝麻，做成一种又软又韧的皮糖，切成条子，绕成卷子，嚼起来很费口劲，既香且甜，耐人寻味，是非常好的茶食。销路很广，名满京沪，足见口之于味，是没有地域之分的。

63. 广东菜的特色

广东菜在中国菜中自成一系，与京、苏、川、扬菜都大有区别。它的烹调方法，除了保存有中国菜传统的基本手法，还因海禁开得最早，吸收西方文化在先，所以做菜，化中西于一炉，有许多改良的地方。首先是处理新鲜荤素原料，生炒干烧的较多，保存原味，不失营养；其次讲究菜色保鲜，清爽悦目，可以随便任举一例都能证明。极简单极普通的日常菜——菜远牛肉，菜远是生炒的，半熟起锅，不加酱油，保持翠绿鲜嫩的颜色，牛肉片拌过酱油菱粉，也是在熟油锅里一氽，就算功夫已到，肉色还带血丝，盖在菜远面上，暗红娇绿，相映成趣。吃起来牛肉嫩滑，菜远生脆，既开胃，又爽口，而且主副料所含维生素等消耗极少，养份较多。内地的菜论营养，论色泽，是无法和它相比的。

广东在地理上位于北回归线上，气候高温多雨，动植物的繁殖滋生，得天独厚。所以饮食资源是极其丰富的。内地人每每见到粤菜中的虫、蛇、龟、兔都是佳肴，往往目定神呆，不敢下箸，其实人类在进化，科学在进步，饮食的原料的增加，饮食方法的改进，都是必然的，因而饮食内容的扩展，也是自然的趋势罢了。

广东菜本身也还分广州菜、东江菜（潮州菜、客家菜都属此系）、韶州菜等支流，口味做法也有区别，地方习惯，人

们嗜好使然，总是会有差异的。

我们先从与外地截然不同的讲起。

吃蛇是最独特的。在前人笔记中，也见过湖北陨阳山中有人吃蛇，说是其味"如羊豕然，或煮或炒，为块，为片，为丝，其味皆美甚也"；还有汴梁（今开封）蛇佛寺和尚煮蛇享客，"肉汤甚美，而每段皆圆，类鸡项，疑之，问寺僧杀鸡几何，遂得多项，僧曰此蛇段耳。客大惊"。现在陨阳开封，从来没有吃蛇的新闻，所以这些记载如果不是虚构，也是偶然，绝不能与广东吃蛇已成平常酒菜，雅俗共赏的了。

在广州之私宴集中，吃过三种蛇宴：三蛇龙凤会是规模最大的。龙是指蛇，凤是指鸡，三蛇是三种不同的蛇类，据说都是蛇中最肥美的。蛇的名字，本来写过笔记，可惜在时局变乱中遗失，已不能记忆了。筵席的主菜，是在大品锅中构成龙翔凤舞的图案捧上席面的，味道非常鲜美，为瑶柱鲍鱼远远不及。有许多人误以为干江贝是蛇肉，实在是形味相近的揣测。

龙虎斗是蛇和真正的果子狸合蒸的，那是上品。蛇肉松，狸肉脆，蛇肉鲜，狸肉甘松、脆、鲜、甘，四美兼备，可以称为味中之绝。市上因为果子狸捕获不易，数量不多，酒家常用猫代替，猪肉粗腥，滋味就差得多了。

还有一种菜名"太子划龙舟"的，便是取大蛇的中段，从腹部剖开，配以鸽蛋清炖。太子指鸽蛋，蛇段像龙舟，鲜味虽稍次于龙凤会、龙虎斗，据说补肾壮阳的功能却高高在上。广东人在饮食上讲究进补，所以吃的人很多。30年代在广东馆，随时可以吃到（连上海的大三元、冠生园都卖这样菜），1947年、1948年去广州，就不常见了。

日常在酒店便餐，竹笋炒蛇丝就是普通菜。中午饮茶，许

多都供应蛇羹，我对它非常欣赏。香港称为"太史蛇羹"。太史何所指，有的说苏东坡，有的说柳宗元（他们都曾贬居广东），或别有他说，均无可考，无非人云亦云而已。蛇肉天然成丝，松软优于蟹肉，调羹容易溶和入味，因此黄鱼羹、蟹羹都比不上它。论小碗出卖，像碗仔翅，吃的人很多。

64. 广东人吃野味

广东人吃蛇，不但用于菜肴，医药上的用途也很广。蛇治麻疯、风湿，治神经系疾患，治眼睛，都有验方。广州的蛇王林的店铺，简直像百货公司，铁丝笼、玻璃柜，大的小的，菜用的、药用的，有毒的、无毒的，各种蛇俱全。因为谈到吃蛇，附带谈谈陪妻去吃三蛇胆的经过情形，也算介绍一点中国医术上的常识。我妻患神经痛，影响到视力减退。经蛇郎中诊断，认为服三蛇胆可以治愈。于是我们到了蛇王林。掌柜的问明了病情，便先从不同的铁丝笼中提出三种大小不等（约长三四尺）的蛇装在小盆内。另外用小玻璃杯斟上一杯白干酒，他叮嘱在取出蛇胆以后，任它在酒里泡分把钟，便将整个胆逐一放进口中，喝酒把它囫囵吞下，不能触破，胆汁的苦味是受不了的。如是他用一把小刀，在蛇腹部割一小口，看他操作极为纯熟，部位异常准确，用两指轻轻一捏，蛇胆就跳出腹外了，随即掏了下来，投入酒中，登时把酒杯反映成翠玉一般，颜色娇艳之极，妻如法服用，真的未到一周，眼睛完全见效了。据说蛇肉，可以防皮肤病，在酷夏不生痱子，喝三蛇酒可以治麻疯，这却未见实例。

吃蛇以外，猫头鹰、鹞鹰、斑鸠、穿山甲、田鼠样样都吃，狗、猫、龟、兔更不用说了。十三行街附近有一个市场（地名记都起了），这些种类，各色俱全。他们销货的说法还

很多。譬如说，吃鹞鹰可治头晕，穿山甲治顽癣，田鼠健脾等等，大都是假托中国医书上讲的"医者意也"的唯心主义，全是象征性的话，科学根据是没有的，不过迎合了广东人好补的习惯，所以这种生意倒很兴隆。

广州的长堤大街，滨临珠江江岸，那里华灯初上，路边全是这类卖野味的熟食摊贩(排档)，煤汽灯下，悬着的菜牌，上面开列的名目，真是无奇不有。这种食摊，一块案板，几条木凳，一头有锅灶、有料橱，勾挂着就是已经整好的各种野味。有时还有特殊的禽肉兽肉，便随时另有广告，收音机出现以后，还佐以喧闹的戏曲，形成一条闹市，他们也卖粥、面、烧酒，深夜都是满座的。有的珠江艇仔，也在船上卖这种野味，招揽顾客。我曾去品尝穿山甲的肉味，粗韧，无甚鲜味，很像日本人吃的鲸鱼肉，然而销路很快，这都是与补效有关，谈口味只好用"味同嚼腊"来形容它了。

腊制野味，另有一行，和正宗的皇上皇这种腊肉香肠板鸭店是道不相同的。十三行街附近也有几家，生意都很发达。从门面上看那些悬挂的腊货，油滑透明，金黄发亮，颇能吸引顾客。只有一串串的田鼠干，两颗乌黑的大眼睛，吊在压成盘口大的肉片上，分外的难看。据说这是辨别鲜陈的标的，传统上保留这种做法，是不能改的。腊狗干和腊鼠干，真个比腊猪牛肉好吃，主要是它更有香味。我最喜欢一种腊制的小狗，这不但是口味好，而且腌制的造型，特别有趣味，他将小狗从背部劈开，然后向两面张开压成为平面，因而头面完整，四脚蜷曲向前，拖着小尾巴，构成一件圆形的雕塑体，腌好晒透，通体油光，这种小狗干，皮薄肉嫩，用青蒜辣椒干炒，实在美妙无比，田鼠干则不及狗肉味厚。

野味摊上有时卖炸斑鸠，比广州菜馆的炸乳鸽，味道较

厚，因为斑鸠飞跃，肌骨结实，经油炸透，肉味浓缩不易散失，有愈嚼愈出味的感觉，下酒当然是上乘了。

乌龟湖南人吃得多，且上酒席。广东野味摊上，有的卖龟甲汤。菜馆里都用鳖（水鱼）如凤爪水鱼，龟被认为是等而下之的材料，不登正席的。

65. 广东人吃海味海鲜

广东吃鱼翅是最讲究的。然而菜馆做的，材料方面，火候方面，总是远不及私厨的精到。我1947年在粤时，有潮州朋友郑应时约请汪精卫的旧厨司（汪早已逝世，其妻陈壁君以汉奸罪在押，他们的家厨回原藉自找生路，人称为“六叔”）在家里做鱼翅待客，也吃过张向华（发奎）将军招待席上的扒翅。此生经历的公私宴集，就从来没有吃过驾乎其上的了。

汪厨的清炖鱼翅，做法更加别出心裁。鱼翅很难熟烂，火功不够，便韧脆不适口，被人形容为“怒发冲冠”。所以发胀以后，至少在先一天用慢火先煮，等软熟之后，拆碎翅丝（要用针把每支翅挑开）再用鸡肉火腿的上汤去煨炖，但这都是起码的条件。汪厨的特点是加上萝卜丝，使两者融和在一起，柔腻甘腴，吃者无法感觉。萝卜丝的刀功极细，用水煮过，使其软弱，去其青味，所以调和起来，形象上固然可以鱼目混珠，无从辨别，而且翅丝本身不出味，萝卜丝带甜，混同起来，翅丝也沾上了甘味（糖在烹调上就是提味的），再经浓厚的汤去煨烂，无怪其入口消融，味留舌底。

张厨的扒翅，用的是荷包翅（汪厨用的是排翅），火功就比做排翅更重要。据说在火功上，也还另有一个关键问题，因为荷包翅厚实结成团形（所以叫它“荷包”），火功要烈，才

能煮熟。同时荷包翅质地较嫩，又不耐久煮。因此处理这个矛盾，就在厨司的功夫。扒翅是红烧的，汤不宜多，口味较浓厚，和清炖钓和淡滋味，是截然两途的。

广东茶楼酒店，都卖碗仔翅，这是适应大众化的做法，和北京全聚德卖烤鸭的零碟一样，大概是50年代在香港盛兴的。用的都是边翅、散翅、翅须这些整庄的落脚货做的，加火腿鸡丝大锅隔夜煨好，次日中龙应市。饮食业常以此作招牌号召。真正站在品味的立场，说它货真味美，就难下定论了。

广东海鲜菜馆也是很出色的，像东江北江等流域，水产都极丰富，潮汕、珠江三角洲捕捞养殖事业也很发达，所以材料充沛，花色繁多。中山珠海新会一带，有一种鱼叫“禽龙”的（学名不详），这种鱼头都有些像绘画中的龙形，因此便叫了这种名字。这种鱼背及两鳍长有三条大骨，烹制时拆去，肉身极其肥壮，红烧清炖，味称上乘，不过渔获少，市场酒楼难于见到。另有一种叫“三叉鱼”（俗名），体形突出如三叉，这种鱼烧汤，其味鲜美，赛胜珍馐。

过去粤菜中的清炖大山瑞，是一件名贵菜，味鲜而滋养。山瑞比海龟小，比河鳖大。甲呈青黑色，和鳖的暗绿色不同，裙边（甲后半部附着的厚边）肥厚，因富有胶质，性属温补。广东人讲究用枸杞淮山清炖，甘鲜无比，水鱼（甲鱼）虽美，也相形见拙。

广州吃的蟹，壳扇面形，叫“蠑蟹”（海水中的），和淡水蟹不同的除了外形，就是蟹膏（人称“蟹黄”）较少，蟹肉较多，澳门产的便更肥。此种蟹宜于炒食，广东酒楼的姜葱炒蟹，用姜和葱爆油炒蟹，香辣非常入味，比江南的面拖蟹或炒青蟹的味道高明得多。

炒螺片，在美国吃过许多，口味无法和在广州吃过的东风螺片较比。螺肉不够脆嫩是其一；豉汁的鲜味不浓馥是其二，恐怕螺本身的质量也有关系。现在中国有螺肉罐头外销，口味并不好。是否笔者也有莼鲈之思，怀恋故国呢？难免也有这种心理的因素。

吊片（鱿鱼）、蚝、九孔（鲍鱼因壳边有九孔而名），都是潮州菜的做法好吃。主要它做到了脆嫩二字，这些菜稍稍过火，就疲韧不适口了。

在广州，不吃过一次鲎鱼，是出海渔轮网捕回来的。市场并无这种鱼类出售。它整个像蝎子，腹如瓢，下有脚，瓢背有厚甲。遇敌时肢体缩成像吉他琴一般。渔人有杀烹的经验，用利刃剥去外壳，肉呈瓣状，切块红烧，味道有些像兔肉，很鲜美，不过吃过以后，常有口渴的感觉。据说捕捞不少，所以不能日常食用，大概就是火性大的缘故。

66. 广东的烧烤

广东的烤猪是独到的。我们在北方馆吃烤方，是切取一方猪胸脊肉，用铁叉在炭火上烤熟的。粤菜的做法，却是全猪，明炉烧烤，大的酒家或专门的烧腊店，并建有像瓦窑般的大烤炉。讲究先炙肉里面，再炙外皮。据说这样可以使肉的油脂渗进皮里去，皮便会更松脆，香味也就更醇厚了。如果先烤皮，那末，肉里的油，全被熬落到火里去，皮便不滋润，一烤就焦硬，肉味也会淡薄的。这完全是实践中的经验之谈，想想确有道理。过去广州的几家大酒家如大同、大三元、爱群、龙凤等处，烤肉真正是肉嫩皮脆，味厚色鲜，如果是烧乳猪，送上席来，简直像一件琥珀的雕像，看着就使人垂涎欲滴了。

说到这里，我想到过去广东有许多吃烧猪的特殊风俗。也许是用烧烤的机会多了，熟能生巧，所以烧烤的技术随着高明起来。住在广东，谈吃烧猪，就牵连到男女婚姻办喜事的一些风俗。清代一直到民国初年，广东城乡还存留许多宗法社会的封建思想，女子的贞操问题，在婚姻中，看成是最严肃的问题。洞房之夜，新娘是处女，婆家便要准备大只的烧猪，鼓乐吹打送到新妇的娘家，表示尊重和庆贺。如果没有落红（表示非处女），那么就没有烧猪送去，有的说把烧猪割了耳朵的送去，这在男女两家，都是不光彩的，有因此而演

成悲剧的。这种风俗在南（南海）、番(番禺番读作潘)、顺（顺德)地区特别严重,这是一说。另有一说,广东东莞一带，对于男女通奸，认为是罪大恶极，被捉奸以后，男女双双被绑在祠堂前的树上，任乡人指摘辱骂，甚至鞭打。有钱的便罚他们买烧猪肉，分给各户吃，所以叫这类事为“吃烧肉”。笔者第一次到广东，已是30年代以后，这种风俗，随看时代进步已经消失了，不过老一辈的人，爱把它对外乡人当作笑话谈罢了。

叉烧则又是一种做法。它有些像美国的Barbecue，在烧的过程中要加汁料去炙烤的。不过用的都是里脊肉,要肌里匀称，不带筋络脂肪,配料也非常注意,蜜酱都要用得合宜，火候也是关键，透而不焦，嫩而不生,甘香可口,才是上品。

广东烧鸭和北京烤鸭是两路，和直隶馆（河北馆）的烧鸭大体相同。北京烤鸭,重在吃脆皮、细肉,所以杀了鸭子，先要吹气，晾干皮下的水份，烤出来皮才会脆，颜色才会透明鲜艳，清淡的口味，必须佐以甜酱葱白，宜于下酒。广东的烧鸭，皮是烧到近焦的程度，肉是熟透了,味也出来了,吃起来更醇厚，宜于佐餐，吃家对皮是不重视的。潮州菜中用烧鸭焖煮芥菜，真非常鲜美，过去周末，常扰朋友，指明要吃这样菜。

烧鸭在别的地方少有,中国内地吃鹅的习惯也不普遍,除粤桂（广西）菜外,从来没有用鹅上酒席的。长江中下游,吃鹅像美国人感恩节吃火鸡，只是应节气的行动，在农历五月初五端午节吃一次，据说鹅性暖，有除毒的作用，端午节要除五毒（蝎子、蜈蚣、蛇、黄蜂、癞蛤蟆),吃鹅饮雄黄酒有同样的作用。广东人吃鹅，就较为平常了，据说吃烧鹅，也有类似吃烧猪的说法，也同是在南、番、顺流行的，都用在

表示婚姻关系的腐旧观念的。不过它的用法和烧猪是相反的。就是说新娘不是处女，夫家便送烧鹅去女家，作用还是有侮辱的意义。现在同烧猪一样，这种恶风俗已经消减了。我们在吃言吃，烧鹅肥美胜过烧鸭，都是极好的下饭菜，记得快餐中的烧鹅饭，是非常受欢迎的。

讲到吃鹅，顺便谈谈韶关（广东北部）接近江西南雄大庾的几个县，有一种杀鹅后挖去内脏，洗净后用盐拌葱椒把鹅身擦一遍，在鹅肚子里填满了生葱，外面用蜜调酒涂匀，然后在大锅里用竹架支着，锅盖用棉纸封起来，烧小火慢慢去蒸，相当的时候，便不加燃料，任它煨焖到火尽为止，起锅时鹅烂如泥，汤水也极肥美。这是乡村中的吃法，后来有些高级酒馆也仿制了。

67. 广东的煲仔与盅

煲仔菜是从广州兴起来的。江苏用砂锅做菜的历史较久，粤菜用煲是否取法于砂锅，无可考据。煲仔和砂锅各有妙处，在锅的质料上砂锅是陶器中的土坯，煲仔则是瓦坯，因此耐烧的程度不同，出来的菜，也就不同。砂锅不宜烈火，所以苏扬菜，像砂锅狮子头、砂锅鱼头，砂锅菜心，多是文火细炖。广东菜的煲仔，可受烈火，吃法就比较多，而且要讲脆嫩的菜，像煲仔嫩鸡块、煲仔豆腐、砂锅就远远不及它。记不起30多年前在广州吃过那一家专门煲仔菜馆，那是我经常去的，有时午饭晚餐都在那里吃。他家的煲仔，滚（江南人称"热"）、嫩、鲜、脆样样到家。牛腩煲、牛百页（牛羊的胃）煲、腊味煲、什锦煲，无出其右者，他家的腊味饭不用蒸，也用煲做，因为烈火蒸逼、香肠、板鸭、腊肉的油液鲜味都出来了，美妙无比。当然要他们烧狮子头、鱼头，也是用非其才无技可施的。煲仔豆腐，很像江南的酿豆腐，都是将豆腐剖开，夹上肉馅，然而我还是赏识煲仔豆腐。固然同具鲜嫩的特点，然而慢火的东西，究竟不及烈火下做出来的爽脆。也许人到了暮年，牙齿差了便会爱砂锅菜了。要烧鱼肚唇这类火功菜，煲仔就不是砂锅的对手，我在煲仔馆吃过煲仔翅，这种花时间的菜强求于煲仔，便不相宜了。

盅是粤菜中特有的。和贵州的气锅，西方的压力锅，烹

饪的原理是一样的，用具的分别很大。气锅中间有一条气管，以江苏宜兴紫泥烧的为上品，盅则是普通带盖的瓷盅。在过去是住家户泡茶的茶缸，作用都无非是蒸的时候不使它泄气，保持原汁和香气。因此在广东人讲求滋补的情形下，盅菜多数以滋补为号召，盅菜用的药材很多，什么枸杞、淮山、黄芪、党参、杜仲等等，至于用杏仁、薏米、红枣、桂元的就更多。在我们讲口味的，对这种盅菜并无兴趣。我在广州大三元，最爱他们的凤爪水鱼（就是鸡脚爪清蒸甲鱼）或凤爪花菇。这种菜看上去清楚见底，一粒油珠都看不见，吃起来醇厚甘鲜软润适口，真个原味全蒸出来了。冬瓜盅全在配料好，鲜味都渗进瓜瓤了。他家还为我们好吃的长客，做过西瓜盅，也是把肉瓤挖去，留下青皮。充料只用冬菇、干贝、虾米、火腿，不加鲜肉，却用鲜莲子。蒸熟后西瓜的清甜，鲜莲的甘脆，都染上了提鲜的配料，捧上席来和淡清香，别具滋味，尤其是汤汁甘鲜无比，鸡肉汁都瞠乎其后。

粤菜馆的饭，过去完全是盅仔的。这种饭在小盖碗里蒸熟，原汁是丝毫没有流失的。讲究人家选用上等晚稻米，在江南称为观音籼。盅子里蒸出来的饭，不僵不烂，松滑软和，清香扑鼻，真是用不着下饭菜，就能吃上几盅。和福建的蒲包饭异曲同工。现在国内的粤菜馆，即使是高等的如北京的大同酒家（附近在崇文门新侨饭店内），也从简从俭，不供这种盅仔饭了。

68. 广东饮茶

广东人饮茶，和我们外江佬（过去广东人称外省人的统称，并无恶意）饮茶，涵盖迥然不同。我们说饮茶，真个是喝茶。那就是到茶馆。泡上一壶茶，不论是红茶清茶、龙井香片，坐下来看看报、遛遛鸟、抽抽烟、谈谈天，有的还下棋的。社会上也专设有茶馆，像美国的咖啡馆一样，可供吃的只是闲食，在中国就是瓜子花生米这类东西，最多是卖些点心。有些茶馆带说书，带清唱的，就已经不是纯吃茶了。

广东人饮茶，实际上是变像的午餐，据广东朋友告诉我，本地人早起出外办事，早餐是在家里吃饱的。中午饭只须点缀一下，去茶楼（如龙凤茶楼、发财茶楼）或酒家（如大同酒家、爱群酒家等）饮茶，实行"一盅两碟"就解决了。所谓一盅两碟，就是一盅茶，两碟点心。大家都是这样，饮茶的地方，也就自然的形成了谈生意、听消息、会朋友的好去处。相习成风，便变为日常生活中固定的节目，朋友见面，首先一句话是"去饮茶"。

我们江南人去饮广东茶和本地人大异其趣，当中饭吃，决不是一盅两碟能够打发的，饱餐一顿，大小碟子当在二三十件之多。当时我在年轻的时候，点心的花色，还不太多；现在中外南北，化为一炉，名目就不可胜计了，如果按种类要普遍都尝一尝，那就成为过屠门而大嚼了。

我对饮茶，独爱粉果，米粉皮比面粉皮爽口，好的虾饺，真是鲜美绝伦。萝卜糕做得好的，他掺上虾米火腿丁和萝卜泥上锅煎的，香润无比，广州过去某一巷道里有一家，并不是大酒楼（我住的时间不长，有些酒家的名字都记不起了），做的萝卜糕特别好，常常去朋友家，爱买些带了去，因此为这家招揽了不少的生意。至于广东点心中如烧卖、叉烧包、春卷等等，说老实话和江南的也差不多，很少特色。不过大同酒家的鸡包是很出色的，这种大包（卖大包在广州是招牌货）外皮松软，鸡嫩馅足，用筷子一夹就碎，色味都好。

饮茶也可以点吃粥、粉、面。广东人做粥是非常精致的，不仅粥米煮开花了，变成碎绒一般，调味也非常注意，葱花姜末都是提味的。滑鸡粥、烧鸭粥、鱼生粥、猪肝粥、及第粥（用肉圆，取"三元及第"的谐音），还有特制的冬菇煨鸭粥都是非常鲜美的。潮州馆专卖白粥，虽然不加味，煮法也是很到家的。有菜佐膳，白粥清淡就显得适宜了。伴粥有时备有油条，新炸的油条切碎拌肉粥，我经常以此代饭，香脆润滑，鲜味合而为一，美妙之至。艇仔粥原来是珠江游艇上供客人宵夜的，出了名也就成了粥中之一色，酒家茶楼也出卖艇仔粥了。

米粉以广州附近的三河产的最好(人称"沙河粉"，实系三河之误)。主要是三角州的米质好，磨出的粉软中带韧，这种米粉无论下汤或干炒，都是爽利不会粘结碎烂的，猪肠粉用这种粉皮包肉馅，就非常出色。普通猪肠粉常常散烂的，它绝不是三河粉的底子，粉果的原料，也要用三河粉，才是上乘，茶楼有的卖濑粉，那就次于三河粉了。

广东面是讲韧劲的，条子细吃起来是爽口的，但是口嗜有习惯问题，初到广东，我怕吃它，日子久些，便觉得咀嚼

起来，很有滋味。好汤是重要的，没有好汤，就不好了。广东的伊府面很有名，这种面先用油酥过，做成一饼一饼的。过去广东朋友送礼，常常有伊府面。高汤一烩，异常鲜美，在北方是高等筵席上的尾食，很得爱赏，据说是福建人伊秉绶的家厨创出来的。伊在清朝做过扬州知府（扬州是讲究吃的地方），工诗善画，也是美食家，后来到广东做官，这种做面的方法便传出来了，所以称为“伊府面”。

69. 广东伊府面

前节约略提到伊府面，对在美多年的广东同乡来说，他并不知道它命名的由来，完全是陌生的，所以想再补充说明一下。“伊府”两字，是尊称伊家的意思，就是说这种面，是伊家创始的，好像我们说太史蛇羹、宫保鸡丁、东坡肉、贵妃鸡一样。伊秉绶，号墨卿，他是福建汀州人，乾隆年间的进士，工篆隶、富收藏，是一位儒雅风流之士。他做过广东惠州、江苏扬州的知府，而这两个地方，都是讲究美食的，晚年在案牍之余，更讲求饮食之道，他曾被误为广东人或扬州人，都是因为他是吃家的缘故。

说起伊府面，又有一段历史。当伊任惠州知府的时候，用了一个姓麦的厨司，他是烹调的好手。东家爱吃，厨司会做，彼此切磋，宾主相处得很好。后来伊秉绶转任扬州，麦也随同去了，就是在那里，他参酌采用了江南调制面点的手法，研究出了伊府面。

据说伊府面在和面时要加蛋白，要揉得匀，擀得薄，成扁条，用大油微火炸到半酥，然后起锅用鸡汤半煨半炒，这样入口爽滑腴润，毫无油腻感觉，所以当时的伊府面，是现做现吃的。后来说是麦师傅回到广东，自己经营酒店了，吃客多，现制不能应手，于是他改为预先炸好，制成一饼一饼的，随时可用，因而成了伊府面的定式。市上仿制的，依葫

芦画瓢。就流行开了，一直传到现在都是如此。目前不但菜馆，南货店再加以装潢，便成了馈赠亲友的礼品了。

广东一般酒家，菜单上都有扬州炒饭。其实在扬州，不但没有这个名称，甚至略具规模的菜馆，都认为它不登大雅之堂，菜单上就不列这样菜饭。因为江南人家吃炒饭，完全是临时应付急需的东西。譬如说家里突然来客，却无宿菜，如是敲两只鸡蛋，撒上葱花，下荤油炒两碗饭．这是极其普遍的举动，不是什么客气的表现。广东之所以有扬州炒饭，这也是伊秉绶和他的厨司麦某研究出来的。他们因为在扬州，有常熟晚稻、松江籼米，蒸出饭来软润而带油性，松散又不粘结，所以用来炒饭，油不需多，饭容易透，配上鸡蛋葱花，再加上小河虾挤的鲜虾仁，配上蒸熟的金华火腿末（要切得极碎），抢火一炒，香气四溢，味极鲜美。到了广东，有洋米，如西贡暹逻米，质量颇似晚稻，可以代用，同样合适，因此做炒饭就有了基础。如是扬州炒饭也就和伊府面一同在广东获得人们喜爱，颇受欢迎了。不过现在的做法，已经名实不副，叉烧替代了火腿，大虾取代河虾（大虾肉粗硬，河虾肉细嫩），再加糊里糊涂加上许多配料，称为"什锦饭"，倒是恰如其份的，和真正的扬州炒饭是不可同日而语的。

说来也好笑，广东餐馆卖扬州炒饭，北方馆中有些花样的却以广东炒饭为号召。实际的做法，也是什锦饭。"外来和尚会念经"，人性就是如此，稀则为贵，生意眼的投机商人，到处都是一样。

70. 广东菜的鸡鸭

广东菜中，吃鸡的特色很多，只谈几种著名的。

东江菜的盐焗鸡，我们经常在餐馆的菜牌上见到，已经不是真正潮州的做法了。我在潮州朋友家吃道 地 的 盐焗鸡——这位朋友也是讲究吃的，烹调是很费事的。看他们做法，将鸡杀了洗净以后，掏去内脏，便用葱姜和青菜拌好调味品填满起来，稍稍将水份晾干，便放在深底锅里的竹篦上，锅里不加水，坐在微微的炭火上。主人告诉我，这不是去蒸鸡，而是起保温的作用。然后在另一个大锅里炒大粒子的盐巴，炒得很热很热了，就盛起来倒在鸡身上，把整个鸡掩埋起了，等盐冷了，再换上第二批热盐。这样咸味藉着热力去烘鸡，又因为鸡体是保暖的，它同时也起吸收和发挥两重作用。一方面体外的咸气渗进去，一方面体内的配味也发挥出来，里外夹攻，这样换盐五六次，鸡肉便熟透了，再用竹片刀把它割开，客人就拈着吃，鸡肉松软润滑，滋味奇好。据告诉以要用竹刀，是防止盐遇铁会产生锈味的缘故；仅仅吃过这样一次，以后再没有吃过做来如此费事的盐焗鸡。恐怕这是一种特别讲究的做法，餐馆是不能为一样菜花这么多时间的。

太爷鸡以肉嫩皮酥见长的，其命名太爷，就表示这是供老年人享受的，青壮年也连着有福了。确实，做这种鸡，火候掌握得实在好，一般的蒸、炖是不能和它相比的。在家里

做，把鸡煨烂了，皮已随着碎裂了。太爷鸡则能在外形上,不显软烂的形象，看上去皮色滋润，非常清爽。住户家庭常常整只的回去待客送礼，都极适宜。在北方黄河左岸的道口镇，居京汉（北京到汉口）铁路线上，那里的烧鸡出名，它的做法和太爷鸡相似,并不是真正烧的,可是味道相差很远，只是长途旅客的要求不高，“饥者易为食”,因此“道口烧鸡”的名声很大。

广东酒楼的葱油鸡，等于北方馆的油鸡、上海馆的白斩鸡，不过加了一重葱油的调味，可是比前两种都更适口。再则广东菜本来就讲求鲜嫩，所以葱油鸡更当行出色，不过这也还要看厨司的手艺，即令在广州，这样菜出来，也不是都能叫座的。在我记忆中，30几年前，只有广州大三元的，才真是香嫩齐全，吃进口里,像滑下咽喉一样,食家无不称妙。所以筵宴小吃,总不会忘了这样菜。那时他们懂得生意经，半卖（半只鸡),一个括（1／4）都供应，门市外卖，一天可售出好几十只鸡。

翡翠鸡，完全是炒的，那是鸡脯肉，不是全鸡。这样菜特别给人以视觉上的快感。翡翠就是菜远，嫩菜生炒，颜色碧绿，鸡块嫩炒，白里透红，漂亮极了，这是一样淡雅而有真味的菜，每每在筵席上油荤满桌，油腻厌人的时候，特别引人爱好。

广东吃鸡鸭，对于鸡鸭脚的利用和处理都极好。鸡爪(被称为凤爪)炖汤蒸汤，和饮茶时红烧作小碟点心，鸭脚在北方只折下脚蹼，称为“脚掌”，卤食店有酱鸭脚，卖给酒客下酒。广东多数都在饮茶时卤好作小碟，颇得吃客的喜欢,非常普遍。记得我在1946年日本投降后去东京，那时日本人吃鸡鸭，把脚斩下来丢掉了，我和几个朋友去鸡鸭店收购，一

日圆当时合港币一斗零（半毫子）可买20对，后来日本人知道这种吃法，现在已成为他们的一色菜了。

71. 广西神仙肉

广西在中国的西南部，秦始皇统一六国以后，又征服百越，就把广西划为桂林郡（广西简称为“桂”，就是由此而来），是中国最早的属土，所居汉族，都是历代的移民。当地以僮族为主，现在的行政区划称为壮族自治区，其他还有苗、瑶、侗、彝、回等十几个少数民族杂居，饮食生活的习惯，差别很大。不过在省内几个大都市，如桂林、柳州、梧州、南宁这些地方（过去的首府是桂林，现在是南宁），饭菜大多是粤菜（广东口味）系统，所谓“西江菜”（梧州），别于“东江菜”（潮州），也只能说是大同小异，调味上有些区别而已。

笔者在广西的时候不多，抗日战争以前，旅行游览，去过一次，小作勾留，见闻不多。抗日战争后期，我奉调去黔桂湘战区主持战地民政任务，在反攻桂柳前线工作，到日寇投降，也不过半年，那时在战火之下（桂林几成一片焦土），个人虽有好吃之名，爱领略地方风味，当时的环境，也无法实现，所以只能把尝试过的一些与别的地方口味迥然不同简略的介绍。本节只写乡土菜，便是指明非酒楼供应的，同时也是因为战乱中，开门营业的，实在廖廖无几。

在某地绅士家接待宴上吃过一味“神仙肉”，极其鲜美。这种菜取材并无特色，只是调味和火工上的恰当，特别受人欣赏。据主人谈，猪蹄一只，必须选用阉猪（割去睾丸的）不

满一年的，取其后腿肉，剔去筋络，用米酒和蜂蜜先浸润一两个小时，然后提出来任其吸干水份，再用一种瓦制的合钵（蒸食用的，像粤菜中的盖盅，体积较大）注入米酒和酱油，隔水用文火慢慢地蒸，约需三小时，猪肉已熟烂，脆嫩如豆腐，吃起来润滑如油膏。江南的坛子肉，川菜中的东坡肉，是望尘莫及的。

广西民间的煮风肉，则以韧劲为优点，我们在战地的农村，常常吃到。农户养猪，因为当地农作，一般一年两熟或三熟，稻米、玉米、红薯种植非常普遍，还有种甘蔗的，所以饲料极其充份，肉肥膘厚，到处如此，民间住户，多有做风肉的习惯。将猪斩大块，用炒盐揉擦，就把它高挂在通风处风干，并随时涂上植物油防虫蛀，同时也是增加香味。经过一段时间，这种风肉，已经坚实像石头。吃时先用淘米水泡上一晚，把尘土油渍冲净，再入水煮熟，快刀顺横丝切片，就像肉乾那样，极耐咀嚼，佐茶佐菜，非常相宜。我们在那里时，常常向民间购买，煮熟了便存作干粮，非常方便。

72. 广西船菜

抗日前线，反攻的总司令部设在柳州。这是一座古城，柳江萦回在市外，唐代诗人柳宗元谪贬到柳江时曾有“岭树重遮千里目，江流曲似九回肠”的诗句，柳江是很美的。我们作战指挥部为了防止日寇空袭，高级人员多数就在柳江上租用民船，在上面开会办公，大家都和船民交上了朋友，常常可以吃到他们烹调的口味。我个人的经历，在各地船菜总是有特色的，我想这都是因为水上生涯，极其单调，请求点口腹享受，便是情理中事了。

在柳江船上，我吃过他们做的蒸鹅。从名字看，好像是极普通的一样菜。但因船上的做法有独特的地方，所以滋味也就高人一等了。前线无战事，我就亲眼看了他们调制的过程。柳江的肥鹅（鱼虾多，放养的鹅都肥美得很）杀后洗净，用盐拌椒葱末把腹内外都擦一遍，再用青葱把肚子塞满，另外用米酒和蜂蜜调匀（大概那里的习惯爱用蜜酒，上节谈的神仙肉，也是这样调味的，和江南人用冰糖，都是起提味的作用），把鹅身涂满，在锅里也倒上一大碗米酒，然后加水，将鹅就架在竹篦上，离开水面，烧起茅柴，缓缓的蒸，一炉茅柴烧尽，任其慢慢冷却，揭开锅盖，将鹅翻身，再盖好锅，用棉纸封密，又加烧一炉茅柴，也以烧尽为度，任其火力自灭，不去挑拨它，锅盖上的纸封，为防受热裂缝，便用水去

润湿它，也和先前一样等炉火灭尽，便将鹅起锅了，这时鹅烂如泥，汤如膏脂，鲜美异常。据说也可以用此法制鸭，同样味美。据告还有一点小诀窍，如果只能买到老鹅老鸭，那么在蒸的时候，取瓦片一块同煮，也可以收蒸烂之效，倘有樱桃叶，加几片也可有同样的效果。

柳江上盛产鱼，船户做鱼，当行出色，他们有两种特别的做法，一种是鱼卷，是用大鱼和酒蒸熟后，把它的骨刺折掉，将鱼肉捣碎，以葱椒（广西人也爱吃辣）酱醋调味，把豆腐皮包成长条形，就这样不需蒸煎，就切成段子，很像日本料理中的寿司，拿来佐酒，这比寿司的滋味又好得多了。我想这样做法，如果和春卷一样再煎着吃，恐怕就更加香脆味美，可惜战时无此心情，事后也就忘记了。

另一种叫“莲房鱼包”，莲房就是莲蓬（莲的结实，每室藏莲子二三十枚，分隔如房，所以称为“莲房”）。船民在莲花结实的时候，采摘下来，切开底部，把瓤子剜出，把酒酱拌的鱼块填在里面，放在饭上蒸熟，吃时剥去莲房，鱼块有一种清香气味，这样菜在夏末秋初能够吃到，在莲蓬的地方也不多，所以这样菜并不普遍的。

73. 广西肉骨茶

去过东南亚，特别是到过新加坡的游客，谈到"肉骨茶"，即使没有亲尝过，恐怕也是耳熟能详的，实际上肉骨茶还是由广西人传去的（一说是潮州）。认真的讲，它实在不能称为"茶"，应该是"茶点"才对的，因为肉骨和茶是两样分开的东西，仅是同时饮用而已。

肉骨就是猪排骨，不过配肉骨茶用的排骨，选料是精的，刀法也要均匀，讲求每块脊骨上带的瘦肉，大体是一样的。煮时是用甘蔗，要熬到甘蔗的甜味完全由肉骨吸收尽了，肉骨才有了甘甜清香的气味。另外配有油爆过的葱头，有的是用洋葱瓣盖上去。一碗肉骨送上桌面，看去就非常油腻，吃起来却甘香开胃。茶是云南普洱茶，这就是取其消油化腻的功能（西北一带民间吃牛羊肉，就必须吃普洱茶）。普洱茶沏得很浓酽，饮进口已经带苦味了，然而热茶一道，随着肉骨趁热吃，使人立刻能感到舌底回甘，腻滞的感觉立时就消逝了。所以肉骨和茶，有这种配合作用，因而结下了不解之缘，由二而一，可见吃之一道，确实是科学艺术，兼收并蓄，不过很少人去做化验分析，只是凭经验积累，相沿成习，如果现在的营养专家去认真研究，恐怕这还是一门大大的学问。

"炒茉莉簪"的名字，诗意盎然，非常动听，其实它并不是素菜，而是肥嫩的田鸡，两条腿的胫肉，加进兰花菇（新

鲜草菇）和冬笋头，在沸油里快爆的而成，称它为“茉莉”，是形容其白色像盛开的茉莉，称它为“簪”，则是嫩笋油爆，油光水滑，也像妇人的玉钗（就是俗称的“簪子”）。这种非常形象化的命名，不知是那代的诗人雅士品题的，使一样地方菜增添了光彩。吃田鸡，本来通体的好处，就是这两股活泼的腿肉，到处都把它当上菜，是无可讳言的。在广西，因为配上了当地的鲜菇嫩笋，更赐以佳名，便更能吸引食客了。粤菜馆素来的菜名都是文诌诌的，炒田鸡还没引进这个美妙的名字，也该算他们的见闻不广了。

于桂林收复以后，在小菜馆也吃过一样淡雅的菜，叫“鲜荷冬蓉”，这只能称为一种羹。它主料的冬瓜蓉，也就是瓜瓤，再用蛋白、虾仁、白莲、水萝卜作配料，烩成一种近糊状的菜羹，清翠小萝卜粉红色做荷花瓣，点缀些绿叶，乳白显得份外娇嫩，又有这样一个好名字，虽是店家的宣传手法，但是清淡适口，在油荤满席时，无论是感观和口味，都起了调剂作用，也值得加以推介。

74. 广西吃狗肉

广东吃狗肉就很普遍，但是吃法不及广西的讲究。照中国旧医书上说："狗肉益脾胃，暖腰膝，可治五劳七伤。"我们吃过狗肉的，也都经验过它是冬令的佳肴，吃过睡觉，脚总是热呼呼的，知道它确能滋补身体。在中国历史上，记载吃狗肉的故事，见于汉高祖刘邦（公元前195年），击败叛军淮南王黥布，凯旋回师，过沛县（刘邦的故乡今江苏沛县），邀集家乡父老大吃狗肉烧酒，并做了一首"大风歌"，教大家歌唱："大风起兮云飞扬，威加海内兮归故乡，安得猛士兮守四方！"意气风发，充分发现了豪雄不可一世的气概。所以吃狗肉已有两千多年的历史（这是有文字记载的，恐怕实际时间还要长）。江苏沛县的烧狗肉，到现在还是著名的。

广东、江西吃狗肉，在以前都已经谈过，这里仅谈当地的情形。广西人吃狗肉，饭店和人家都爱养狗，因为半岁左右的小狗，口味最鲜，它可以带皮烹制，比吃老狗必须剥皮，就肥美得多。再就是按毛色也要分等级。一般说黑狗肉最补，其次是黄狗，较次则是白狗花狗。这种评等级的道理，过去也只是听听了事，没有深入追究过，现在我也说不出所以然。是不是也像乌骨鸡同样具补性那种理由，不敢臆断，这就有待行家去分析了。

抗日战争期间，我在安徽省立煌县李品仙主席(广西人，

现已近90岁，尚健在）的私宴和日寇投降收复桂林时，在当地官绅的庆祝宴上先后吃过两次极有规模的狗肉席。狗肉的取料和烹调都是上乘的，不在话下，这里是谈吃法问题。他们都有专供吃狗肉的台面，安排在正式餐桌的一边，主客酒酣耳熟，便是呈献主菜的时候，大家便由正席移座到狗肉桌上。桌中央开了洞，紫铜的狗肉锅闪烁发光的架在上面，下面是火柜，烧着炭基，火力使汤锅始终保持沸腾，一种浓郁的香辣气味充满四座，嗅着使人垂唾，都有先吃为快之感。我们请教过它的配料和做法：狗不能杀，只能用绳勒死，开水汤脱毛后，再洗刮干净，把头爪内脏都去了，放在清水里漂上四五个小时，然后劈成两半，用旺火煮到断血时，捞出来过水洗，再进大铜锅煮（煮狗肉最好是砂锅，其次是铜锅，一般不用铁锅）。这时把黄酒、葱结、姜块一齐下去，只等烧开，便改小火烧到八成熟，捞出来拆除骨头（骨头仍可熬汤），切成三四分厚，二三寸长的块子，再在素油里煸炒几下，就倒入正式的菜锅，加辣椒干、盐、酱、沙仁、豆蔻、茴香、桂皮等用原汤加黄酒煮开，便可以上席了。客人就座，依次撒上橘皮末、姜末、胡椒粉、蒜片之类，盖锅稍炖，大家就趁热吃了。真是肉鲜味美，牛肉猪肉都难望其项背。

民间多用砂锅，仅能容二三斤狗肉，量小不能达到筵席的要求，所以只能用紫铜锅。大概只有狗肉摊，才用大铁镬，当然色、香、味都无法比较了。

75．广西特产：蛤蚧与秋风鸟

蛤蚧（读如葛介）是广西的特产，因为它不能直接做菜上酒席，所以不及贵州娃娃鱼有名。但从外形上看，它也是爬行动物，四条腿长得像壁虎，它是蜥蜴类，不是两栖。全身长不过七八寸，有小鳞介，一种灰褐的保护色，使它生活在岩穴、陈旧墙垣、老树洞穴中，很难辨认发现它，长着一双大眼睛，善于夜间活动，捕食蛾、蝶、蟋蟀等草虫，雄的发出"葛介葛介"的鸣声，人们因而谐音取了"蛤蚧"这个名字。

蛤蚧繁殖力强，交尾的次数频繁，中国旧医便以这种表面的征象，认为这是分泌丰富，性欲壮旺，把它列为强壮剂，用作滋阴补肾，益精壮阳的补剂（中国旧医主张"医者意也"，于是有以血补血，以肾补肾，以鞭——雄动物的生殖器，如牛鞭、虎鞭、海狗鞭、鹿鞭等等——壮阳等等医案）。活蛤蚧用来浸酒，每瓶用一对蛤蚧。广西的蛤蚧酒，就像广东的"三蛇酒"一样名声很响，价钱也很贵。酒色澄碧，非常好看，旧社会许多花花公子，在歌台妓馆里胡混的，希望喝这种酒，从中得到助力，真正说，酒能乱性，靠酒力刺激，无非是斫伤身体而已。

干蛤蚧是补药，中医药上也用它治喘气、咳嗽、补虚、清肺等等。广西菜馆或人家有用它蒸鸡、炖猪蹄号召食客。然

而名虽是菜，口味并无特色，还应该说成是补药才对，不能算是好菜。

柳州有一种小鸟，叫"秋风鸟"（学名我没有考据过），传说中是桃叶感秋风化为此鸟。比皖北三河尖的鸟化为蚌之说更为神奇。这种鸟实在和江浙一带的禾花雀、北京的铁脚（一种山雀名）大小相类似，肉极细嫩，用油酥，头骨都极松脆。不过应市的时间很短，产量很小，不是寻常能吃到的菜。清朝乾隆年间（公元1736年--1795年）杭州诗人严琅岩，有诗称赞秋风鸟："……徐知秋风禽，俊味夺秋候（鸡雏的古称，就是说味道好过童子鸡），骈头脑可盐，入口髓成漱（形容非常酥脆）……。"我曾有机会吃到过一次，真是和前诗的描写一样，十分鲜美。深佩过去的美食家诗人们的欣赏体味的精神，愧煞那些屠门大嚼，不辨精粗的饕餮们。

76. 贵州菜的特色

贵州省位于中国的云贵高原东部，全省都属贵州高原，隆起在四川盆地与广西盆地之间，可以说全是山地。而且岩石嶙峋的悬崖削壁特别多。阴雨天多，据统计每年阴雨天平均在240天以上，耕地面积很少，日照时间少，农产品仅旱作玉米较多，人民的生活相当困苦，所以当地的民谣有："天无三日晴，地无三尺平，人无三分银"的说法。

饮食业在人民丰衣足食、生活条件好的情形下，才谈得上求精求美求发展的。三餐不济，糟糠也算得美食，那里有闲情、闲钱、闲时间去安排珍馐美味呢？在贵州，除了几个政治、交通、经济的中心如贵阳、安顺、都匀、独山几处城市，可以见到稍有规模的酒饭馆，内地的县市，就都是山乡情调。所以在外地，有四川馆、有云南馆，是找不到贵州馆的。

笔者在抗日战争后期（1943年—1944年）反攻桂柳的战役中，由苏皖战区调去黔桂湘战区去主持战地民政的。只在贵阳、独山一带（黔庭线上）驻过。自己虽有好吃之名，究竟在兵慌马乱的前线，接触面不会太广，而且自1944年初开始反攻，8月日寇投降，待的时间也不长，所以真正的民间风味，既无处可找，品尝就不会多，因而知道的也极其有限。

贵州是山区，人民嗜咸嗜辣，菜味厚重，这是和四川一样的，有时辣的程度更甚于川菜，把它列为川菜系统是不会

麻错的。、辣、汤也是贵州烹调的主调。菜馆的菜单，一望而知是川菜那一套。他们也学做京、扬、苏菜，“橘逾淮为枳”,是面目全非的。我在那里所以宁愿吃当地的所谓土法菜，这是比较有特色的。贵州也有清淡的名菜，像清蒸娃娃鱼，培养正气鸡，那都属于高级菜，不是大家都能欣赏的。

还有，贵州的少数民族，分布很广。苗族是较多的。接近广西的地区，则是僮（读如撞）族（现在中国称为“壮族”），接近云南区有布依族、傣族，生活习惯各有特点，但是山区贫瘠，有的还在过杵臼生活（用木柱石臼捣米榨粉等），看见他们的日常食物，常常是石蒜拌辣椒，加点盐水，就这样佐着玉米粑或山薯果腹了。但是我也见过他们举行民族祭典，那些丰盛的燔肉，用一种甜辣的酱汁蘸着吃，看来是津津有味的。可惜土人用手抓着边蘸边啃，那种兴高彩烈，唾液横飞的情景，我们又不敢轻于参加尝试了，也吃过他们的一种主食，留待下节再说罢！

77. 贵州娃娃鱼

去过贵州的朋友们见面，总爱问起娃娃鱼。在他们的想像中，这种鸣声像婴孩啼哭的鱼类，闻其声还忍食其肉吗？他们常常举出孟子说的话："是鲵鲵之肉也。"另一种传说这种鱼是吃溺婴（中国旧风俗，重男轻女，农村常常有生下女孩子，便把她扔进池塘溺毙的恶习）的肉生长的。甚至还有孤陋寡闻的人，不信有这种鱼类，说这样菜无非就是婴儿的肉，其荒诞离奇，就不在话下了。

娃娃鱼应该算是两栖动物，像鳄鱼那样，不是真正的鱼类。因为它是水居，就习惯的把它当成了鱼。它的学名就是鲵（读为泥）头扁平而宽阔，小小的眼睛，没有鳃鳍而有细齿，身体是扁圆筒形，尾巴是浑圆的。四肢肥短，长有四只爪子，既能上岸爬行，像只大壁虎—— 蜥蜴，有时还能爬上树。在水里也遨游自在，像只小鳄鱼。不过它没有鳞甲，外皮是黏滑的。雄的身体较肥短，雌的较瘦长，都是暗黑色，大多潜伏在溪流边的石缝里。贵州遍布山溪，正为它们提供了良好的生存环境。娃娃鱼昼伏夜出，除了捕食鱼虾、草虫，有时也能吃蛙、蛇、山鼠。贵州有些县种花椒树（又名"山椒"），娃娃鱼常常爬上这种树去吃山椒皮，花椒树含芳香油质，所以有的娃娃鱼肉也带芳香味，算是上品的，人称"山椒鱼"。盛夏的晚上，特别是娃娃鱼求偶的时候，山谷河溪边，

都可以听到一阵阵像娃娃的哭声，听起来很凄厉的。捕捉娃娃鱼，都是在夏末秋初繁殖的季节，交配产卵的活动频繁，正给人们以捕捉的机会；不过据说娃娃鱼身上能分泌一种极黏滑的分泌物，抓住它是不容易的，因此捕获量并不算大。还有一说，娃娃鱼的生命力极强，捕获以后，即使一两个月不给食料，是不会饿死。人工饲养，可以活到百年以上。繁殖力和生命力，正是人们希期的壮阳补肾，益寿延年的最佳滋养品，它的身价，也就因此提高了。

贵阳市大十字是最繁盛的商业区，那里的大酒楼，都在门前放置一具大木盆，饲养几只活娃娃鱼，作为市招，任客挑选，随时烹制。一般的都是两斤上下，而愈大的则愈贵。据说娃娃鱼成长很慢，幼鲵长三年，体重尚不足一斤，所以上三四斤的，成长期在10年以上，因而滋养力也是强的。

娃娃鱼肉质细嫩，好些像田鸡（青蛙）肉，极其鲜美，但吃法只有清蒸一途，一只娃娃鱼，斩头去爪，上席也不过像只清蒸全鸡。当年（1944年）的菜价就相当于一石米（一石米那时合银元24元，折合美金在50元以上），因此宴客用的并不多，吃家大体都是因为滋阴补肾的功能，拿它当补药吃，否则就是一些好奇的外路客人。据说现在这种边远省份的特产，已经空运到北京上海应市了，有些接待外宾的酒楼，价码都在人民币70元以上。

78．贵阳吃鸡

贵阳有两家专卖蒸鸡的餐馆。第一家招牌是“培养正气”；第二家是“有正味斋”。去过贵阳的，没吃过这两家的汽锅鸡，就像去过北京，没吃过全聚德的烤鸭那样，成为憾事。

两家都不像开张铺面的酒馆，而是在偏僻小街上，像个住户人家的排场（我说的都是1945年的话）。

这两家蒸鸡，都有一种陶器的汽锅，完全和广东的清蒸水鱼“凤爪花菇”所用的瓷扣盅不同。它的外形很像扁平的一品锅，略为深些。汽锅中间突出一支气管，有如倒覆着的漏斗，从汽锅中心通过，上下是通气的，类似打边炉的火锅，不过它不是炉膛，而是一条管道，是准备锅里的水蒸汽从中通过，帮助提高汽锅中的热度的。贵阳的土鸡（本地养的鸡）据说饲料用玉米，长得皮薄肉嫩。蒸时斩去头脚，切成大块，先用茅台酒（贵阳市附近的花溪产茅台酒，称为“花茅”）喷一喷，装进汽锅后用米酒泡着，只加盐调味，盖上锅盖后便用棉纸把气口封严，在大锅里有平甑，每层排四只气锅，就用烈火开蒸了。就像美国的压力锅一样，锅内的气体，一点跑不掉，大概一个多小时，就送上席面了。吃起来皮松肉嫩，气味芬香，实在鲜美，那比苏粤菜的清蒸的做法，高明得多。有讲究滋养的，为了提高补效，可以特别订蒸枸杞

蒸鸡或田七（云南产的一种补药）蒸鸡。这种蒸鸡的价格，往往比普通货高出一两倍。这都是熬夜的欢场朋友爱吃的。所以有人开玩笑说“培养正气”应改为“培养邪气”，“有正味斋”应改为“有骚味斋”（中国人辱骂妓女为“骚货”）。

鸡头脚杂碎在店里都熬成大锅汤，每天蒸鸡要卖一二百只，这么多的头脚烧的汤，鲜味可知。鸡肝鸡肫，做的冬菜鸡肝，炸的核桃鸡肫，全是好菜。我最爱吃他们的鸡血汤，鸡血凝成晶体，细嫩胜于水豆腐，用鲜汤一烩，确是美味，再要一碗光面（江南叫阳春面）用来一浇，就是一顿好饭了。

1945年抗日战争胜利后，复员回到京沪，就有商人在江苏宜兴用紫泥仿制这种汽锅应市，汽锅鸡也在高级酒店供应，并且普及到了住家户。

79. 贵阳小吃

贵州地方穷苦，除了大城镇外，非但饮食业不发达，就是街头摊贩的小吃种类也不多。但也有两种土点心，出外人不曾见过，而且味美令人难忘。

一种是肠旺粉，"肠"是猪的肚肠。肥肠是大肠，北方菜中的炸圈子（油炸肥肠），就是这种材料，还有小肠，一般都刮去油脂，作为灌香肠的原料，石灰腌后晒干，多数是供出口（中国出口的肠衣，多销欧美做Sausage），因为它洗净臊味麻烦，民间吃的也少。在贵州，卖肠旺粉的，都用来做汤了。"旺"就是猪血（中国民俗，爱用吉祥字眼取代不好听的名词，如猪舌头——蚀头即亏本——称"猪利"，或"招财"等），因"旺"有"兴旺"的意思，而"血"总含有杀腥气味。这种肠旺，说来都是猪肉庄的下脚料，民间的摊贩，处理得法，也就成为美味了。肠旺粉摊设备很简单，比不上香港的大排档，也有少数挑着担子叫卖的。小饭铺有的也做这种生意。他们主要是把猪肠用盐擦过，洗刷得很干净，只有油香，没有异味。猪血是用小木盆装的，接血时，少少下点盐，血便凝固还能保持鲜艳的殷红色。用刀划成小方块，便像水豆腐。肠旺摊有一付案板，一套锅灶，就在街市口上营业，热气蒸腾，香味扑鼻，颇有吸引路人的力量。他们把肠还有猪心肺之类（猪肚猪腰便是菜馆的原料了），一大锅熬着，吃客

按碗计数，临时加猪血块，放上姜、蒜辣椒粉，用竹爪笠在沸汤中一烫（久煮血块便不脆嫩了），不带汤盛放碗内，然后就浇上一大勺肠旺汤，米粉或面，任客选用的，光面一碗，你就可以任意就着吃或拌着吃，红油胡椒，是客人自己凭味觉取用的。一样一份，有油润的肠段，有鲜红的血块，有橙黄的浓汤，再諡些香菜葱花，看起来也很悦目，吃起来既香又辣，既麻又烫，着实开胃得很。但见吃客一个个汗珠直流，头上冒烟（热气）都啧啧连呼过瘾。这是当地人最爱吃的小吃，我们嗜辣的也是非常欣赏的，我便是这种粉摊的经常顾客之一。

另一种很像墨西哥菜食前的Nachos，是玉米粉煎饼之类。吃法有些和墨西哥蘸酱不同。这种煎饼用玉米粉，调少数辣椒粉，花椒盐，烤成一种薄片，切成不规则的块（Nachos是三角形的），似糊非糊的菜（既不像春饼吃的炒和菜，又不像溜黄菜），就用这种脆饼夹着吃（也有些像Taco的吃法），清香而不油腻，爽脆而不粘滞，远非黄河北岸民间吃的煎饼所能比拟。

80. 苗族的饮食

中国的湘（湖南）、鄂（湖北）、川(四川)、黔(贵州）四省边区，苗族散布很广。特别在贵州省，苗族约在百万人以上。苗族是一个勤劳、能干、聪明的少数民族，驰名中外的茅台酒，就是苗族人酿造的。他们的饮食都很简单，然而也有些独特的风味，尝过的每每留下很深的印象。

据我的体察，苗族人嗜酸嗜辣，是自然环境和传统习惯形成的，和云（云南）贵（贵州）的民风大体一样，他们有两种菜，却在汉人中没有见过，很有介绍的价值，尽管菜不高贵，然而滋味隽永，想起来犹有余味。

酸鱼是一种色鲜味浓的菜，它不是调味的结果，而是鱼本身变酸了。初吃时，似乎觉得有些异味，稍稍咀嚼，却会有爽口开胃的感觉。苗人买来或捕来鲜鱼（苗族多山居，他们自己开取岩石，砌成各种平房楼房，颇具巧思，在山谷中截溪蓄水，饮用或养鱼），割洗干净以后，便在石岩上晾干，撒上盐椒粉，加些香料，后便在瓦盆里渍泡两三天，然后用包谷（玉蜀黍）粉（较富有的人家用糯米粉）一层鱼、一层粉的把鱼放进坛子腌起来，把坛口扎好，用泥密封，这样放上半个月二十天，便可以当菜了。用出来用油一炸，颜色黄里透红，香味扑鼻，也有苗人生吃的。据说酸鱼腌过年，味道更美，酸鱼的肉质松嫩，酸味并不涩口，而且不会腐臭，并

且鲜中带有醋味，比西湖醋鱼在烹调时加味的更好吃。这种做法，奇怪的是当地汉人并没有仿制的，是否地理关系有影响（山谷中易于防腐？），没有去认真研究过。

酸汤很像四川的酸辣汤，也有些像江南人的酸盐菜汤，可是它不经调制，不用烹饪，而是自然成功的。酸汤苗语叫“禾八秀”（谐音），是苗族最普通的家常菜，成年都在吃，家家都在吃。酸汤的做法极其简单，他们把青菜、萝卜、还有山上采来的野菜，洗洗干净，便在锅里煮至八成熟（和四川泡菜不同），盛起来灌进瓦坛子里，另有一种酸卤（是苗人专门配制的，像晒盐用的盐卤），也加进一些到坛子里去，就这样过一两天，酸汤就成功了。吃的时候，加一点盐和辣椒粉，一调和便是一碗滋味浓厚的菜汤。我们外邦人对未经煮过的生吃有些介意。如把它煮沸，也一样可口，开胃助食，很起作用。据苗人相告，夏季吃些酸汤，还有消暑、避疫、提神的作用，我们没有试过。

81. 川菜的特色

四川菜自成一系，也是和地理和经济条件关连的。四川的地形，西部是川西高原，东部虽然是盆地，也为大凉山、大巴山、巫山及南部的云贵高原所环绕。我们讲过，多山地区的人民，受气候影响，寒和瘴，促使他们爱吃辣的咸的，这就形成了川菜味厚味辛的主流，演成了习惯。其次四川号称"天府之国"，物产丰富，生活富裕，饮食资源多，讲究吃也方便，所以在四川，即令是山城小镇，穷乡僻壤，茶馆菜馆，总是很多的，而且家家满座。四川人好摆"龙门阵"，也就是在茶饭馆消磨时间养成的。根据上述的原因，有自然环境，有经济条件，有生活习惯，吃的花样多起来就无足为怪了。

四川菜烹调的基调，有几个特点：首先就是辣。几乎是无辣不成菜。干辣椒、辣椒油、辣椒酱，便是配料的必要品。是普通的菜，如回锅肉、宫保鸡、豆瓣鱼，无不以辣著称。四川的辣油辣酱，也是享有盛名的。

其次是麻。所谓"麻"，就是刺激性强。所以烧菜在辣之外，还加花椒、陈皮之类。因为花椒陈皮都含有芳香油的成份，起发散作用。川语说"发麻"，是形容全身的感觉，辣味仅在口舌范围，所以"麻"的涵义就更进了一步，遍及神经系统了。像麻辣子鸡、麻辣肚丝这些菜，吃过以后，真使人全身发烧，精神兴奋。

再一个便是烫，就是滚烫、热的意思。这和西方的饮食习惯是完全相反的。西方人认为热食伤胃，中国人却认为热食可以提高味觉。不过近年来西人也渐渐改变为爱吃热汤热菜了，中国菜无论南北，一般都重视滚、烂、淡，但西南云（云南）贵（贵州）川（四川），则特别着重滚、烂、淡，也被脆浓替代了。像川菜中粉蒸红油之类的菜点，其中像锅贴火腿，口蘑锅巴、青豆泥等，上席时都是嘶嘶有响声的，吃时不注意，便有烫伤唇舌的顾虑。

川菜也注意甜，但和江南菜、广东菜又有分别。海禁初开，广东得风气之先，粤菜是受西方影响的。江南菜注意和、淡，糖能起调和提鲜作用。川菜是另一种作风，他们佐料中的一种甜酱油，是甜中带鲜，这可能是四川内江县产糖，过去土法熬糖，没有化学促进剂之类，糖滓与黄豆晒出了的，所以味道非常纯正。浇这种酱油的芙蓉鸡片、鸡豆花汤，说它是菜可以，说它是点心亦无不可。

四川菜的家常风味，非常出色，味厚味纯，质量并重。所以川菜推行到外地，每每后来居上，盖过苏、扬、粤菜。至于外地受环境习惯的影响，或手艺不得真传，因而变质，那就又当别论了。

82. 东坡鱼与东坡肉

川菜因为滋味浓厚，刺激食欲，已经为中外人士所爱赏。美国华埠已有许多川湘菜馆，供应普通川菜，虽然烹制有的不得法，口味不尽相同，然而名称形式，大抵都是有的，我们不必再去列举。至于要精细分析，那么手艺问题，材料问题，经验问题，牵涉很多，求全责备，未免苛刻，也未免劳神了。所以谈地方菜，还是说些比较特别的。

我们这里谈两样以“东坡”命名的菜。苏轼（东坡）是四川眉山县人，父亲苏洵（苏老泉）、弟弟苏辙(子由)在宋朝都有文名，人称“三苏”。而苏轼的声望最高，他官拜龙图阁大学士，以论政屡被谗逐，先后在黄州（湖北黄冈县)、杭州、颍州(安徽颍上县)、广州都做过知州、刺史。平日诗酒笑傲，也很讲究吃。川菜中有东坡肉和东坡鱼，到现在还很受欢迎。他自己有吃猪肉的诗：“泸州(今四川泸县)好猪肉，价贱如粪土，富者不肯吃，贫者不解煮（不懂烹调)，慢着火，少着水，火候足时他自美。”现在川菜中的东坡肉，似乎就是按他的原则做的。东坡肉将猪肉切为长大方块，加酱油、糖、酒、焖到要融化的程度，像豆腐一样，味道非常醇厚，无齿的老人，都能吃它，酒馆民间，此菜盛行。

东坡鱼是一道十分美味的菜，因为烹调比较费事，一般人改吃豆瓣鲫鱼，省事多了。

东坡鱼的做法是取两斤重的鱼，去鳞以后取其中段，划些刀纹，便用生抽（酱油)、黄油、胡椒粉腌一腌，用猪油煎到两面发黄色，盛起来。另用碎肉一二两，和榨菜、酸菜、蒜瓣、姜末，就热油锅爆香，加上豆瓣酱炒匀，喷上黄酒加汤，然后将鱼段放进去，用大火焖一焖，吸干汤汁，就可起锅。上菜时撒上葱花香菜，淋上麻油辣油（四川称“红油”），则不但浓香扑鼻，而且秀色可餐，吃起来极其鲜美，比一般的豆瓣鱼，滋味高出许多。

83. 姑姑传的芙蓉肉

正宗川菜应该在成都。成都是四川的省会，自古以来，就享有"锦城小食甲天下"的美誉（锦城全名是锦官城，是成都的别名，因为该城原来是主管织锦的官住的，所以叫锦官城）。品尝真正的四川风味，无疑将要去成都。

成都菜馆的招牌名字是富有特色的，不像其他地区饭店采用那些财源利市的吉祥字样，我们可以简单的分成两类，第一类的有些像西洋作风，谁的手艺高，谁的菜味出色，就冠上某人的姓氏，而且主要的是烹调的负责人，并非老板经理。赖汤圆就是姓赖的做出的汤圆，受食家的称赞，于是赖汤圆便名声响了。吴抄手（"抄手"是四川话的馄饨）是吴家的馄饨做得好，大家便叫它做"吴抄手"，这些人家都是生意兴隆，门庭若市的。中国封建社会，妇女随夫姓而不取名字。成都有一家妇女（姓氏记不起来）经营饭店，是主妇司厨，后来饭菜出名，生意愈做愈大。主妇年纪也大了，把手艺传给了儿媳，营业更加扩大，客人常探问掌厨的情形，媳妇也从不称名道姓，只说手艺是姑姑传的（古时称丈夫的父母为"翁姑"），因此大家便把这家饭店叫做"姑姑传"，这片家庭式的菜馆，就一直传下来，到后来便发展成为酒楼了，菜肴确实是在标准以上的。

第二类是富有诗意，颇饶雅趣，大概都是历史文人诗客，

品题的字号，受到这高雅人士的推赞，菜肴也都是出色的。像"不醉无归小酒家"、"春风第一楼"、"凯歌归"等等，经过几十年的隔绝，有许多风雅名字，我都记不起来，40多年前的往事，依稀仿佛了。

前面提到的"姑姑传"，有一样杰出的菜，外地绝难吃到，它叫"芙蓉肉"，远近知名(成都亦名"芙蓉城")，五代后蜀主孟昶（生活非常奢侈，他在京城成都遍植木芙蓉，到秋天40里如锦绣，因名"芙蓉城"），是用地方命名的。菜的形式，并没有芙蓉的形像，而是娇嫩，意味着芙蓉。这种菜是用瘦猪肉切成薄片，刀工绝妙，片薄如纸，把它浸过酱油后略为风干，然后用大虾肉和板油（猪的脂肪层）切成碎丁，便用肉片裹起，敲成块子，使主配料结合紧固。这样入沸油烫到半熟程度，捞起来放在网板上，再熬熟生油，向肉块上浇注，即便趁热向调味的浆汁内呛一呛，撒上胡椒粉便盛菜上席，香酥鲜嫩，兼而有之，确属酒菜中的上品，很少抢火菜可以和它媲美的。

84. 四川吃鸡

四川菜中以鸡为主料的菜，普通的如宫保鸡丁是爆的，芙蓉鸡片（和前节的芙蓉鸡完全不同）是溜的，粉蒸鸡在南北菜系都没有这样的做法，它是用小蒸笼（只有饭碗口那末大），粗粒米粉（也不像其他地方的粉蒸肉用的细粉），拌葱姜红椒末盐巴（也不用酱油）蒸碎鸡脯肉。抢火蒸出来的菜，颜色的白嫩，青黄相间（葱姜的颜色），色味俱佳，他们也用小笼蒸牛肉，牛肉切成薄片，比广东菜中的蚝油牛肉更为鲜嫩，都是非常适口的好菜。另外有几种做鸡的方法，比较特别，应该加以介绍。

炉焙鸡，既不同于山东德州的烧鸡，也不同于广东东江盐鸡，它是完全在锅里烘焙而成的。肥鸡一只，洗净后白水煮到七八成熟，剁成块子，放进少许热油里略炒，使用铁镟子（生铁浇铸的，半球形的锅盖）盖上，大火烧锅，不时喷上酒醋（醋是很重要的），撒上细盐，等鸡的水份完全吸收以后，继续再喷配料，直到鸡肉十分酥烂为止，汁味丝毫没有走掉，吃起来又脆又嫩，美香无比。

松子鸡的做法比较繁复，当然滋味也可称上乘。它是将嫩鸡带皮切成约寸把宽二寸长的长方块，割去厚肉，留下约二三分的一层薄鸡肉片；另用虾仁、火腿、松子斩成细末，加鸡蛋白调和均匀，捏成球状，敷贴在鸡块上，使其与鸡肉紧

密地黏固，状似松实（松实系称"松子"），然后用瓷盘排列入蒸笼蒸熟（配料可以随意加入如冬菇、鲍鱼、嫩笋等等），吃时用鸡汤清烩，是一件鲜淡雅致的汤菜。

纸包鸡属于炸的一类，其所以用腊纸包，便是避免滚油烈火的煎灼，同时香气不外泄，增加其美味，这是一样讲究火工的菜，它取材最要紧，据说只能割鸡翼下和鸡腿下的活肉，用厚实的鸡脯肉就嫌滞涩，难得"滑""嫩"两字，调味太轻太重都不相宜。鸡肉先用黄酒（米酒）泡些时间，可以助长肉香，也可以增长肉的水份，帮助配料起浸润的作用，而且油锅必须用新油（用旧油影响色泽）。我们在成都姑姑传吃这样菜，炸过的纸包，不见焦黄的颜色，打开纸包，香溢四座，吃起来滋润软滑，实在鲜美之极。

这些讲手艺工夫，比较高贵细致的川菜，在外埠已经很少吃到。

85. 四川小吃：吴抄手与旦旦面

四川菜出名，四川的小吃也受人称赏。成都的赖汤圆、吴抄手、旦旦面、毛肚都是家喻户晓。前节说过，产品常用创业人的姓氏命名，全省大抵都是如此。赖汤圆过去在成都一个小巷内，是家庭食店，他们做的汤圆，首先是粉细，吃到口里，润若无物，据说漂粉有许多讲究。糯米不但要水磨（先用水浸透，湿米入磨），磨粉以后，还要用水漂，天天换水，像宁波做年糕一样，细滑就是细巧的人工换来的。汤圆馅甜咸都有，其中也有在外地还没有吃过的，他们有一种不带味的鸡油汤圆，咬开是一包极其鲜美的浓厚油脂，你可以蘸酱油麻油，也可以蘸麻酱、腐乳，还可以蘸芝麻糖粉或玫瑰糖粉，这是很别致的。不过在以前他家生意好的时候，这种特别汤圆，只有老主顾或面子上的人才可以吃到。

吴抄手，实在就是江南人的馄饨，谈不上什么特别，馅子花样多，并没有高出于苏扬的荠菜馄饨、虾肉馄饨的。不过都浇上红油(即辣椒油，所以也叫红油抄手)，非常刺激食欲，当地人爱吃，外地人怕辣的不敢领教，只是随声附和，真正爱辣的朋友志同道合，所以尽量宣扬。

旦旦面的情形也和吴抄手一样，在四川算是一种通俗的食品，有面店、有摊贩，到处可以看见，特别在夜市上更加热闹。前节讲到四川菜的麻辣汤，旦旦面是兼而有之，尤其

是红油花椒，香气喷发，份外撩人。现在旦旦面在香港台北，已是很普及的食物了。许多餐馆，也以此号召，所标榜的红油面、红油水饺，都属这一类。红油面馆，也有一点值得介绍的，是他们在食后，送上一个热气腾腾的手巾把和一杯冰镇水的漱口水，客人一碗红油面下肚，常常大汗淋漓，口干舌燥，毛巾漱水，简直是惠风甘雨了。

四川凉粉，是夏秋季的一种普遍的小吃，一般都是街头的摊贩，有黄白两种，黄的原料是豌豆，白的原料用绿豆（他们没有江西的凉粉），都是先将豆子泡胀，磨碎后滤掉皮渣，再把滤净的豆浆熬成稀糊，装进瓦盆凉透以后，便成了晶莹的冻子。黄凉粉较粗，只能切成条子（像北京东安市场的豌豆黄，不过没有加味），白凉粉可以刮成细丝，然后拌上葱末姜花，大蒜花、花椒水、薄荷水，倒是一味适口的小吃，当年在内地没有冰冻冷饮可以享受的时候，不失为一种清凉剂。

汤毛肚，一般是在秋冬季，多数是摊贩，也有在饭店里卖的，毛肚就是牛百页（牛的草胃），切成细丝，临时在沸汤中汤熟，浇上辣油，拌上香菜，顾客就蹲在摊贩的锅台上，随汤随吃，有点像在北京东兴楼吃涮锅，是一种非常鲜美的小吃。

86. 油糖果子三大炮

四川风味，以成都为代表，烹调的手艺，也有些突出的。在小吃中，有一种表演，比日本铁板烧要要刀铲更讲技术、更有趣味，就是成都卖"油糖果子三大炮"的，特别要介绍一下：

成都每年三四月有一次花会（一种庙会，民间在会期中展示各种鲜花和盆景等），赶会的人，四方云集，非常热闹。小吃摊贩，为了香客游人的需要也特别多，乡土东西，应有尽有。

"油糖果子三大炮"是两种不同的点心，只是因为主料都用糯米，所以总是联合经营。其实做法各别，油糖果子比较简单，它是糯米粉做成鸡蛋大的粉团，在一锅菜油熬溶了的土红糖（四川内江县产糖）的油糖液中炸成油果子，它并不像煎堆那样膨胀成球，而是实心的，捞起来沥尽余油，压成扁扁的撒上芝麻，再加上配有香料的糖汁，吃起来香、甜、软、糯，看上去光滑红亮，皮焦肉嫩，滋味不错。

三大炮却完全不同，不仅是吃，而且在制作过程的表演，更有趣味。三大炮就是江南的糍粑（或称麻糍），卖三大炮的长案板，是经过安排的。长案的一端，斜立着一个大竹簸箕。里面是放满了炒熟的黄豆和芝麻磨成的细粉。走进店门，扑面就有一种豆麻的香味，很逗人的食欲。案子另一端的一侧，

摞着一叠薄铜片的盘子，桌面是原木擦得亮亮的。一只盛了糯米粉团的瓷缸摆在案子旁边，粉团的做法，都是和江南一样，蒸熟糯米以后，用木杵捣成泥的。客人进店，说明要买几碟（一碟三个），大师傅便将双手蘸满麻油，先在案子面上抹上一层，就着油手，从缸里抓一块粉团，捏一捏匀，便从手掌中挤出一颗鸡蛋大的糍粑球（因为掌中有油，所以糍粑不会粘手），顺势就向涂油的桌面上斜抛过去，捏实了糍粑球，在油滑的案子上反弹起来，落进盛了豆麻粉末簸箕，都起震动作用，因而案子上摆的薄而轻的铜碟，自然地互相碰撞，发出铿锵的声音，等于三个弹丸，三声回声，真是有声有色，于是便取了一个“三大炮”的名字。三发以后，盛入铜碟，再淋上糖浆，这便是一份。这种糍粑，由于粉团捣得透，加上些香料，吃起来滋润软滑，非常可口，又有这么一段精彩表演，就更觉得别有滋味了。

87. 四川泡菜与腐乳

四川人讲究做泡菜，殷实人家，泡菜坛能有几十个，什么瓜果蔬菜都有泡的。闺女陪嫁，也和浙江绍兴的风俗相仿，绍兴嫁女的妆奁以绍兴酒的坛数多少分丰啬。四川人嫁女儿，也看泡菜坛的数目，实在都是旧中国农业社会的风俗习惯的表现。四川泡菜并没有别的诀窍，沸盐水中泡进生菜，隔绝空气，灭绝菌类，几天启自然好了。关键全在灭菌和透气的问题，事先处理得周密，泡得愈久的泡菜坛，出品就愈好。不过四川泡菜坛是经历过长时间的实验，几经改进制成的。瓦坛口外有一道水槽，槽内注满水，坛盖就可以靠水来密封，外地用别种器皿代替就很有好效果，“工欲善其事，必先利其器”是中外古今不易的道理。做得好的四川泡菜，爽脆鲜嫩，青翠欲滴，酸中有味。四川菜中的酸菜肉末，色味可称一绝，如用西方的泡黄瓜，那就色香味都难称意了。

涪陵在重庆至万县之间，是涪江与长江汇合的地方，是四川著名的油菜的产区(油菜子产量居中国全国的第一)。农村多半是菜农。榨菜就是那里一种越冬芥菜的根茎腌制的。这种菜根茎肥大，加之当地的气候，冬暖、春早、夏热、无霜期长，日照时间多，湿度大，所以生长比中国任何地区的产品质量高，产量大。人们嗜辣，长时间的经验和习惯，用辣椒粉拌盐（有说四川自贡的井盐，比海盐的味道更鲜）腌

制大坛密封，出品非常鲜美。抗日战争时间，大部份军队的副食，都采用榨菜，粤桂、湘鄂、陕晋前线的部队，都靠它供应。爱吃成风，销路也就此推广到各省。抗日战争结束，便成全国的普遍需要，到现在它可以说是世界商品。榨菜无论做汤、佐酒下粥，都是受欢迎的。

顺长江再往下游，便是酆都城，向来为民间称为“鬼城”。相传是酆都大帝的宫殿（地藏王菩萨），被误为森罗殿，而森罗殿便是阎王殿，辗转误传，乃成了阴曹地府了。实际在史书上记载，这里是前汉王方平和后汉阴长生先后在此得道成仙的所在。后人误读“王”“阴”为“阴王”，又讹解为阴间之王，以讹传讹，于是产生了错误的形象。因为酆都豆腐乳非常有名，所需又和故事有所关连，所以附带说明一下。

酆都豆腐乳的故事，和上海陆稿荐、贵溪灯芯糕的传说相仿，据说一个开豆腐铺的人上山打樵，在茅舍中看见两个白发老人下棋，他在那里看呆了，一局棋完，他才赶回家，岂知一晌时间，世间已经过了两代，是他的孙儿管事了。但是他上山前留下的一盆豆腐，却还在那里厚厚地生了一层霉苔，他仍不舍得倒掉，便撒上盐巴来吃，岂知滋味鲜美，无可比拟。从此，他便专营豆腐乳生意，酆都腐乳也就出名了。酆都腐乳的特点是质细味纯，吃得不存后味，可以用作辅料炒菜炖菜，都能提鲜出味，过去在长江乘江轮旅行的人，对于涪陵榨菜和酆都腐乳，都是必购的，馈赠亲友，都极欢迎。

88. 云南的鸡蛋肉圆

云南已经到了中国西南地区的南部边境了，因为地在云岭之南，所以称为“云南”；它的简称是“滇”，则是战国（公元前四世纪）时代，云南是古滇的辖地，相传下来，就采为代名了。云南也是一个少数民族聚居的地方，看成是中国的民族展览馆，是当之无愧的。汉、彝、白和哈尼、僮、傣、苗、傈僳、景颇都是人数较多的，有些如普米、崩龙、阿昌等，其中许多大概只有几万人，散居在山区，有的我们连名称都没有听说过。这些文化的边野民族，无疑在若干年代后，渐渐都会被同化的。

饮食和文化是相关连的。既然居住的民族为此复杂，所以云南菜也谈不上有正宗，像重要城市如昆明、大理、个旧、下关的稍有规模的餐馆，主要都是以川菜的口味。有些地方称为“滇南馆”的，那也只有几种地方特有的食品，我们谈地方风味，还是以为这些重点。

黄芽菜包肉，在别的地方还未见过，倒是一样清淡鲜美的菜。它是把新鲜猪肉切细，葱姜末和酱调味，然后摘黄芽菜的嫩菜，略略在盐水中泡上少许时间，便用来包裹肉酱，成条状或饼状，装入蒸笼蒸熟，求其鲜嫩，不能久蒸，就盛盘上席，色味俱佳，嫩滑如豆腐，入口消融，令人有舌底留香的感觉。云南人做腐乳，也用黄芽菜菜包着发酵，同样有一

种清香味，在腐乳中也独具特色。

鸡蛋肉圆，是非常有趣的汤菜。厨司将鸡蛋一头凿一小洞，把蛋黄白全部倾倒出来，然后把调味的适量的肉酱填进去，最后再灌入蛋白，用皮纸封口后，稍微摇一摇，就投入沸汤中，煮上十几分钟，取出来用冷水呛一呛，剥掉外壳，就成了一枚外层是蛋白，内心是肉圆的鸡蛋肉圆。配上汤就是最鲜美的汤菜。这种方法到了大酒楼，他们改用鸽蛋，肉圆更小，烩汤菜就更高贵滑润了。

有一种汤的主料——鸡棕，这是云南独有的一种菌类，体积大，肉质细，鲜味永，被称为“山珍之冠，菌类之王”。确实比冬菇、蘑菇、草菇都较名贵。过去因为加工问题不能解决，所以外地人知道的不多，现在已有“油鸡棕”的罐头应市，见到中国报纸有广告了。

89. 云南特产鸡棕

鸡棕是一种野生菌类，它只能生长在红土质的山林中，盛产于云南省巍山、大理、昭通、富民一带，属于滇西北横断山的高山峡谷地区。每年仲夏（农历五月前后）在温湿的气候中便破土而出，最初尖顶像一个锥子，苗长得很快，过一两天，叶开张就像伞盖（一般菌类大都如此），再长便成了一簇像鸡羽的披散的菌衣，据说鸡棕这个名字，是由此而来的。

鸡棕最大的，直径可达二三寸，高可达五六寸以上。大个的重量一般有五六两，间或还有一斤重的，小的也在二三两。相传是明太祖朱洪武（公元1368年—1398年）时代在云南富民县发现的。地方官把它列为贡品，每年用驿站飞骑送去北京。明熹宗朱由校（公元1621年—1627年）最爱吃它。据说鸡棕运到京城，只有他个人享受，偶尔他的宠妃和嬖爱的太监魏忠贤才能品尝到，连皇后也吃不到。

我一度去过大理，时间很短，但正是六月鸡棕盛产的时期，因为它鲜美异常，吃过后曾去打听它的出处。据采户谈，凡有鸡棕生长的地方，就有鸡棕窝(大概就是菌床)，窝内有鸡棕饭。鸡棕窝离地面约深一尺左右，是由一个或几个圆球形的坑塘组成，大的像一只脸盆，这里面就是一窝黄蚂蚁，还有蚂蚁饭，也即是所谓“鸡棕饭”。蚂蚁的组织和一般蚁类相同，内中的蚂蚁王却比工蚁大四五十倍，头像蚂蚁，身体却

像桑蚕，无脚不能爬动。只要蚁王生活安定，蚁群就不会散失，鸡棕饭就会膨胀，因而鸡棕就能连续出生，有的可以到几十年。一窝鸡棕至少出一两朵，一般出七八朵，好的多达十几二十朵。当地人说，有一次采掘一窝有半笼筐，而且出过一朵重达上十斤。不过这样的大鸡棕，几代人才能偶尔一见。

鸡棕以富民的产量最大，品质也最好，那里每年可收一万多斤。鸡棕也有品种之分，采户把它分成青头鸡棕、黄皮鸡棕、火把鸡棕、钻子头鸡棕、开鸡棕、散鸡棕等。他们按形按色分类的，我们不容易分辨。不过都认为钻子头鸡棕的质量最好，次为开鸡棕，再次为火把鸡棕。特点是脆、嫩、香、甜、鲜兼而有之，所以品尝过的，无不称赏。当年保鲜问题，加工问题，在中国都极其落后，所以除在大理附近，即使在昆明，也不能日常吃到，因而更觉得物稀为贵了。

90. 云南的鸡棕全席

鸡棕全席是过去云南省最名贵的筵席，全部都是用鸡棕作原料的。红烧、油炸、清蒸、爆炒、凉拌等，可以做出四五十样不同品味的菜。凭着佐料和制作方法的变化，花样翻新，我没有这样的口福。但凭记忆所及，只能写出几种品尝过的，总之脆嫩香鲜，滋味各别，使人惊叹厨师们的慧心巧手，臻于化境。

生煎鸡棕，常常是酒席的头菜。这样菜须选个子均匀的中、大鸡棕，修净去皮，用薄纸将水份吸干擦净，切成五分块，用蛋面拖一拖，在热油里煎到发黄色，便装盘撒上花椒盐，再淋小磨麻油（炒过的黑芝麻，用小的手推磨的麻油，过去都是伊斯兰教徒经营，油质澄清香冽），吃起来味浓、脆嫩、香甜、鲜美兼而有之，爽口开味，多吃不腻，下酒佐面，都称上品。

红烧鸡棕在昆明是最叫座的菜，上等的鸡棕，干后去皮，擦拭干净，切成滚刀块，在旺火上将猪油先行熬到近沸点，倒入鸡棕稍炸一下，便捞将起来，就余油下蒜片（大蒜切成片子）、辣椒干、青葱煸出香味，再把鸡棕加下去，放酱油、放上汤（鸡或肉汤）再炖一下，装盘后淋麻油，使盛出来的鸡棕显银红色而油光发亮，吃时润滑而软脆，极为可口。江南菜中的素烧冬菇，鲜味远赶不上，是夏末秋初鸡棕最肥美时

的一道好菜。

火夹鸡棕，所谓“火夹”，就是火腿鸡棕夹在一起的说法。云腿（云南宣威火腿或称“南腿”）就极其鲜美。把火腿去皮，在汤罐里先煮一下，有七八分熟就可以了。这是为了减少咸味，使之和淡，同时和鸡棕配合，容易掌握火候。火腿冷后切成长方薄片，然后一片鸡棕，一片火腿夹起来，叠积扣在碗内，用蒸笼蒸上十几分钟，再翻到盘子里，浇上清汤（鸡肉汤）就成了。汁清味纯，鲜而不腻。这道菜要算是滇南馆的独有名菜，因为云南的两种特产，在这样菜里作了极理想的配合，可以说是相得益彰。

其他就是紫菜腰片鸡棕汤。顾名思义，其鲜嫩就不用再哓舌了。

91. 云南过桥米线

过桥米线，是云南独具风味的面点，外地的滇南馆，都是以此为号召，就像川菜标榜旦旦面一样，米线就是粉丝，和江南用稻米制成的粉丝是一样的(不是用绿豆制的线粉)，不过云南米线做得更细匀，据说要用富民县产的长颗白米煮熟后榨成的，吃起来才润滑而带劲。另外有一种叫“饵丝”的，性质也和米线相同，可是讲究用昆明的白米蒸熟舂碎，结成块状，称为“饵块”，吃时再切成细丝，就比米线更有韧劲、更耐消化。

所谓“过桥”，是形容主、副、佐料不是烹制时一次预先处理完备，而是由食家自己从分盛汤，菜的碗碟中，按兴趣和爱好去调配，这又和北方人吃的涮锅，江南人吃菊花锅，广东人打边炉的情形，大体相仿的。

过桥米线是由三部份组成的。米线算是主食，各类鸡、鱼、肉片算是佐料，汤是基础。过桥米线，首先要有一锅好汤，大体都有用鸡、鸭骨架炖汤的，餐馆兼卖油鸡卤鸭，这就是他们的副产品，鸡鸭油也熬出来派用场的。佐料的鸡、鱼、肉片最讲究刀工，要片成薄如蝉翼。猪肝、猪腰、墨鱼、鱿鱼也要切出花色，甚至鱼肚等等在上等餐馆都有采用的。此外还有鸡棕片、豌豆苗、菠菜、白菜、甜笋，都可以按季节搭配。不过生菜都在事先用沸水烫熟（烫沸水时，先在水中加

少许食盐，便可保持翠绿不变），如此材料齐备了。

过桥米线一份，店家送上一碗两碟，分盛主副料和汤。碗是高大深底的，满盛了一碗沸汤上浇了一层鸡油（吃辣的还加上芝麻辣椒油），把高温封在里面，不致散热。吃时你把碟装的生鸡、鱼肉片（这是按食客的指定装碟的），按自己的爱好，依次的放进汤里，想吃熟点的先放，吃生嫩的后放，就用筷子轻轻搅拨，免得粘结起来，一息功夫，就烫熟了，再将鲜菜加入，最后把米线倒进去，过桥的程序就此完成（也有把烫熟的菜挟出来，再泡米线就着吃的），你就可以品尝欣赏这碗鲜嫩的米线了。不过须注意高温被油封闭，看上去并不冒热气，然而不小心一性急，就能把嘴唇和舌尖烫伤，所以堂馆上菜，总是要提醒你注意的。

有不吃米线，而吃饵丝的，这就是把饵块切成较米线粗的条子，吃时经咬耐嚼，是青壮年顾客更为欣赏的。

92. 云南宣腿

中国出产火腿的地方很多，已经在以前按产地陆续谈过了许多。可是火腿中最肥美的，还要首推云南宣威火腿，也简称为“南腿”。宣威在云南滇东高原，其中盆地很多，当地称之为“霸子”，是农业最发达的区域。饲料丰富，农村养猪业甚盛，生猪长得膘肥肉厚。宣威火腿所以享盛名，身价高过金华火腿，这是主要条件；猪只的身材也大，一条宣威腿，抵得上两条金华腿。

同时宣威的气候温和，腌制的时间短，因而不像别地的火腿盐渍的时间长，因而味道和淡，火腿也不那么紧结，而且能保持肉色鲜红。所以大城市的上等餐馆只把金华腿、百嘉腿当作炖汤的原料，掺加鸡肉之类，去吸收它的咸味，煮出它的鲜味，而宣威腿只需蒸一蒸，就能切片上菜，清和适口。还有宣腿带有厚厚的油层，也显得滋润而泛油香，是佐酒的上品。昆明菜馆以火腿为主菜，也是别处少有的，锅贴火腿和蜜渍火腿，是两样有特色的云南菜。

锅贴火腿是将南腿切成薄片，也将白面馒头切成薄片，然后两片馒头夹一片火腿，这样在平锅中浅油慢煎，馒头煎黄了，火腿也熟透了。起锅时像金镶玛瑙一样，色、香、味，可称三绝。后来这样菜，传到外地餐馆，他们改用西式面包夹制，面包松胀，容易发酥，口味大有改进。抗日战争时期，重

庆成了陪都，那里的大筵席，便以此代替鱼翅海参，作为头菜了。

蜜渍火腿也有叫"蜜饯火腿"的。是将火腿切成小方丁，用蜂蜜先浸润一晚，在吃时用盖碗隔水蒸一两小时，使蜜糖的甜味和火腿的咸味中起来，味道雅淡极了，不但可以佐酒，有的用来伴茶，也是别开生面的。南腿因为有这些长处，所以用它作佐料煮汤，便常被人窃笑是焚琴煮鹤，糟蹋材料而大煞风景。

说到"宣腿"，突然想起一段笑话。宣统年间（1909年—1911年）满清的官僚盛宣怀还在上海任江南织造局总办，权重一时，他爱吃南腿，于是有些从云南晋京路过上海的地方官，想拍马屁，对他常有苞苴之敬，礼单上照实写上"宣腿两条"。盛宣怀一见，认为触犯了他的名讳，是存心侮辱他，大发雷霆，使送礼人下不了台，这也是马屁拍歪了，好心落个无趣的下场，正充份暴露了官场的丑态。

93. 云南白族的特殊食俗

我去云南，仅是抗日战争时间，因公有过一次，昆明以外，只到大理玩了两天，那是因为洱海就在那个地区。大理是白族聚居的地方，白族人好客，年轻女子，很像江南的苏州，多数的容貌都很娟秀，能歌善舞，活泼可爱。

去到乡间白族人家作客，是非常有趣的事。他们热情地招待你吃饭，有一种非常特殊的菜叫"生皮"，土人的发音是"生消"，那就是两只生猪的耳朵，还有一盘片得极薄的连皮的生猪肉，或者是一盘切片的生肝。

猪耳朵洗涮得极干净，毛发刮削也极清爽，它也是切开了的，可是刀工细，整只摆在盘子里，并看不成刀痕。另外则是两碗用辣椒末、花椒、葱花、姜末、生蒜泥加酱醋调和成的佐料。既没有火锅可涮，也没有过桥米线那样的沸汤，这就是像日本人吃"萨西米"（生鱼）那样生吃。

上席后主人举箸，客人便不宜踌躇，拈起了在佐料碗里一蘸就吃，否则就是失礼，被认为是看不起主人。我们初去，囿于卫生学上说的生肉常带多量微生虫，每每不敢尝试，所以在这种场合，非常尴尬，但经入口，鲜嫩脆爽，比吃生鱼并无逊色，使你不想停嘴。

白族吃"生皮"，据说在唐代就已有文字记载，那将有千五百年的历史。最初是吃生鹅，后来受册封的南诏王招待唐

王的使臣，都是用"生皮"作国宴。我们看过清代的笔记"滇国新语"，说"碎切生彘肉，杂以生豆腐、豆瓣、蒜醋之属，或梃击豕毙（用棍子把猪打死），从草燎毛（用茅草烧掉毛），入涧涤净，切刮生啖，如嗜珍错，遇佳节比户皆然"，都是吃"生皮"的记载。现在云南话中，有"好像吃生皮"一句，就是用来形容痛快事情的代语。

现在的"生皮"早已不用鹅，不过生猪必用火燎（大概有消毒杀菌的作用），取肉必在后腿，肥瘦都要，连皮切片。猪肝猪耳，全要讲究刀工，薄如纸，细如丝，才够标准。最近又有改良，生肉先用油略炒，再拌佐料，然而这就不及生吃的鲜美了。

94，台湾菜的背景

台湾自古就是中国领土的一部分，和中国本土隔海相望，最接近的地方，只距离不到100公里。见于历史记载的，在一千多年前，中国沿海的福建、广东居民，就有许多渡海到台湾，和本地的土著高山族等共同进行开发的。三国时代称澶州、夷洲，明朝才开始改名台湾，1624年—1626年荷兰和西班牙相继侵占了台南和基隆，那里开始受到外敌的侵扰。明亡，民族英雄郑成功抗不降清，受南明昭宗永历朝（清朝称他为“桂王”）封为延平郡王，于1661年（清康熙初年）带兵攻克台湾，赶走了侵略者。郑成功死后，再传到他的孙子，大概在1700年前后（康熙末年），被清朝所破，置台湾府属福建省。光绪时代甲午战争（公元1894年），清朝战败，据马关条约，澎湖和台湾割让给日本，直到第二次世界大战后日寇投降（公元1945年）台湾光复才重回祖国怀抱。我们谈生活，就不能不联系到这历史背景，饮食一道，也不例外。

台湾菜，主要是闽南菜，还掺和些潮汕菜的作风。他们都爱吃海鲜。凡海岛居民吃鱼蟹，也有其先天的自然条件。日本统治时代，日本人也嗜食水产，料理的主调，也和闽南口味差不多，都是讲究清淡的。加之日本人统治台湾，力图消灭中国文化，灌输大和精神。所以真正的台湾菜，受他的影响很大，东洋味道很重，白煮和清蒸的做法很多，可见饮食

习惯，除了物质条件，生活环境，政治作用也有一定关系。

到了1945年，台湾光复，特别是国民党在台湾维持了小康的局面，统治阶层，多数是外省人，影响到饮食方面，渐渐又起了变化。70年代台湾经济起飞，带来了繁荣景象，人民的生活水准高了，单调的台湾菜，更不能满足群众的爱好，于是大陆各省的口味，京、广、川、扬的菜馆，雨后春笋般的涌现出来，演成了喧宾夺主的局面，台湾菜被挤得毫无地位了，实际外省馆子，也搞得不伦不类，不讲口味，专讲排场，我们是想真正谈台湾菜的本色，无如笔者在台的时间不多，然而还是蓄意去领略的，即使正式宴会，很少台菜，但小吃摊贩，还有不少乡土风味，这也算是一种“礼失而求诸野”的办法吧！当然我所知道所能写出来的，仅仅是些皮毛。

95. 台湾菜的特色

尽管台湾菜已经在正式宴会上很少见到了，然而它也还是有其特色的。这要在地方上的“拜拜”中所备的酒菜中去体会。“拜拜”是一种谢神的仪式，所谓“拜拜”就是拜神。在台湾这种风气极盛，规模大的一次拜拜，高搭锡棚，往往筵开百席，以台币说，动辄花费数百万元。这种筵席上的菜，大体说来就是真正的本地口味了。“拜拜”的菜，差不多都是蒸的或煮的。白切鸡、白切肉、白煮猪肝，有些海产像淡菜(一种晒干后的蛤类)也是白煮的，萝卜垫底，大大的一盘，吃完再添上，所以首先给你的印象，就是量足，味纯。高明的烹调手法，却无法看得出来。

讲到量足，顺便要提到当地养肥猪的风气。台湾产的稻米质量好，产量大，外销不畅，连年都有剩余稻米，饲养业发达是相关连的，在中国内地也是如此，不过一头猪养到二三百斤，已经算大的了。可是在台湾三四百斤的猪是常见的，有的长到上千斤。记得台北联合报刊登过一则新闻，说台南某农村用香蕉喂猪（台湾产香蕉，有时销不出去用来当饲料），养的猪长到了三四百斤以上，身体太肥就不能行动了。据说饲料要人去喂，睡着而且需要人帮助它翻身冲凉，大热天要替它打扇，防止中暑，晚上挂上蚊帐，怕蚊虫叮它，简直像服侍老太爷一样。杀的时候，还借用了起重机。我们听

了似乎像笑话，然而这是确有其事实的，而且并不是个别的情形。据说这种大猪只是“拜拜”时杀来谢神，无怪吃“拜拜”的，不但是亲朋戚友，即使过路的行人，愿意入席，事主也是欣然招待的，真够得上“屠门大嚼”的气概。

台湾菜的另一特色，是汤菜很多，正式的台湾酒席，就是上一道菜，上一道汤。这和中外都不相同。西餐是先进汤。中菜是汤殿后，而东家每每觉得汤菜不够隆重。在河南上馆子，例有先送“开口汤”的习惯，客人就座，菜还没上桌，便送来一品锅汤，照例堂倌会说一声：“这是掌柜敬客人的”，表示不收费用，广东酒楼有些仿效西餐今日例汤的作法，先来一份汤菜，说是增加胃液，助长消化，寻就是要算钱的，据说这是厨房的外块(现在美国华埠粤菜馆也有些这样做的)。可是台湾的汤菜，是认真当作正式菜肴，同样还用来佐酒，这都是别的地方没有过的。所以台湾汤菜，花样很多，荤的素的，咸的甜的，肉类的、海味的、鲜菜的、水果的，洋洋大观，应有尽有。

台湾菜还有一特点是垫底，菜如此，汤亦如此，在外省人看，疑为省料，但在台湾，却成了爱好与习惯。因为满盘满碗的大鱼大肉，焉有暗中取巧的道理。垫底绝大多数是用萝卜，用黄芽白（广东人叫“绍菜”）、黄瓜的也有。广东人认为萝卜破气，记得有一次和广东朋友特地去吃台湾菜，因为事先不知道这种风气，结果叫的原汁炖鸡、鲍鱼猪肚，都是萝卜配得足足的，使他尴尬得不敢下箸，足见生活习惯，对于人有这样的影响。

台湾菜爱用味精，这是日本统治时代遗留下来的风气。外省人对于味精，有一种偏见，认为化学制品，对人体有害，这实在“似是而非”，并不是科学的鉴定。不过我个人的感觉，

肉类瓜蔬，都有其本身的香和味，善于烹调的，在于发挥其本色，因而吃起来滋味不同，各有妙处，如果加上味精，把菜的原味掩尽，就显不出变化了。

96，台湾海鲜小吃

大凡海岛居民生活，一般都是爱吃海鲜鱼类的。在东方，日本如此，港澳如此，台湾也是如此。所以台湾菜中，有些海鲜的做法，还是有些独到的地方，我只能概述自己所吃过的欣赏的几种。

花枝酥团是一样香脆适口的佐酒菜。"花枝"是台湾人叫鲜墨鱼（乌贼）的名字。他们将鲜墨鱼剔去内藏；剥除墨鱼体外的薄膜，切掉头须（墨鱼的十条触脚），稍稍斩碎，便和调料菱粉（或太白粉）混合揉匀，搓成乒乓球般的圆团，用沸水先行滚熟，然后放入热油锅，炸到皮面现淡黄色，就淘出来盛盘上席了，吃起来脆韧有咬劲，比虾球更有滋味。

花枝丸也是台湾特有的，到过的地方还不常见。我想这是从潮州鱼蛋（鱼丸）的基础上改良的。吃鱼丸在于嫩，好的花枝丸，并无丝毫韧劲，而兼有脆嫩之妙，可以说是"青出于蓝，而胜于蓝"，做汤可称上品。

旗鱼是一种海鱼，近海很少有，大抵都是远洋渔获，只有鱼市场才能见到。这种鱼肉较粗，蒸炒的效果都不好。台湾人仿照日本的黑轮做成鱼羔，因为可耐咀嚼，有牙的人，越嚼越有味，他们拆去鱼骨，绞成鱼酱，加菱粉调味和匀，便压成三四分厚的长片，以细竹管为轴心，将旗鱼酱卷成圆筒子，外面用紫菜或嫩白菜裹起来蒸熟。这样竹管便可抽掉，就

成了旗鱼肉羔了。这种肉羔，可以炸，也可以烤，但最好还是日本人吃法，加上白萝卜海带等慢火从早晨炖到晚饭，口味非常纯厚。台湾人多数是炸来吃的，倒也香脆可口，不过上岁数的，便只能作炉上观了。

蚝煎蛋是潮州菜，在台湾这样菜很普通，他们写的“蚵仔煎蛋”,吟成“哦呵煎”，“蚵”字是日本汉字,蚵在台湾读如“哦”，就是牡蛎或蚝。台湾菜中除“蚵仔煎”，另有一种“蚵仔卷”，口味和做法,就比蚝煎蛋高明得多。这是把生蚝漂水滤干，加上用油炸香过的葱头，和切碎的韭菜末、冬菇丁等配味拌匀，然后用猪网油（连在胃脏上的一层油膜）将生蚝等卷成长条，再裹上蛋糊，沾上面包粉，进油锅文火炸熟。起锅后切成段子,蘸一种糖醋配制的甜酸酱或椒盐粉吃，香腴脆嫩，鲜美异常，西法的炸生蚝是望尘莫及的。

97. 台湾的清炖鳗鱼与合桃蟾腿

回想起台湾菜，始终跑不出海鲜的范围。

鳗鱼养殖事业，在台湾得到很大的发展，主要是外销日本，本地菜中用到的并不太多。鳗鱼在中国内地称为“白鳝”，这是因为鳗鱼身体圆长，鳞柔细藏在皮下，很像鳝鱼，腹面白色，因而被称为“白鳝”，它是一种海水鱼，只在产卵期洄游入淡水，长江中可以捕获少数，味道肥美，可是供量太少，在武汉菜馆，偶尔可以吃到，京沪地区，就极少见到了。有些人不吃无鳞鱼，所以很多地方，发现了也没有人吃。日本北海道盛产鳗鱼，但是产量也不大。在日本大都市如东京、大阪京都这些地方，卖鳗鱼的菜馆都是高级的，烧鳗、蒸鳗一份菜，也只是小小的几条几片，像台湾菜中的清炖鳗鱼，日本人见了，真会教他垂涎三尺。

台湾的清炖鳗鱼，都是用整条鱼挖除内脏后，用酒先泡一些时间，既可以去腥，又可以软化鱼体。再在鱼身上分段切些裂口，使易于受热，也易于盘入大碗上席；配好作料如火腿冬菇、笋干等，放入炖钵内加水用猛火先行煮熟，再改小火煨炖。这种炖鳗鱼，虽然赶不上鲥鱼那么鲜嫩，但肉细味甘，确是较一般蒸炖的海鱼，滋味纯厚得多。

台湾人也一度经营养殖“牛蛙”。牛蛙产于南美洲，以古巴的产量最大。这种蛙体大肉肥，两条后肢就像小鸡腿一样，

田鸡本来就是非常鲜美的菜，但肢体瘦小，中菜炒田鸡珠，像炒鸡丁，西餐上就不能适用。牛蛙上西餐，也是高贵菜，价钱可观。这种牛蛙繁殖力强，饲养方法简单，本小利大，一时成为投机生意，台湾也刮过这么一阵风，后来供过于求，外销量小，这种买卖式微了。台菜馆一时就用滞销价廉的牛蛙，代替了田鸡原料，兴出“合桃蟾腿”这样菜。蟾本来是指癞蛤蟆，并不同于田鸡（青蛙），不过生意眼，像广东菜一样，取些文雅的菜名，以资号召，就不必过份去推敲了。合桃就是胡桃（核桃），核桃仁含油量最高，所以稍稍油炸一下，就香酥味美。牛蛙腿切成小段，有些像鲜江贝，先用猪油泡嫩油（即是过油的意思），再配好各种辛辣刺激的佐料，如葱、蒜、姜、八角、茴香全部用上，葱花、蒜泥、姜末先入油锅爆炒，等沸油喷出刺人的香气，便把蛙肉合桃倾入，洒上点蚝酱麻油几个翻身就起锅了，在台湾菜中，我还极少看见过这种抢火厚味的小菜。这比广东菜的生炒田鸡珠，上海菜的爆田鸡，滋味都胜一筹。不过牛蛙养殖慢慢绝迹，改用田鸡，色香味就每况下愈了。

98. 台湾海产

上海菜中，有一样菜叫“炒海瓜子”，那是一种像指甲般的小贝类，带壳生炒，吃起来很像嗑瓜子，吸食贝肉，吐去瓜子壳，所以叫“海瓜子”。当然这种小贝，另有学名，不过我们吃客不求甚解，没有进一步去考据就是了。台湾菜也有“香炒黑瓜子”这样菜，同是贝类，不过体积数十倍于海瓜子。我们要了这样菜，大家都在说笑，如此大的瓜子，这种瓜就该像个轻气球。话虽如此，滋味好，谁还会去计较菜的名字呢！

黑瓜子是一种黑色贝壳的蛤蚌，肉很肥厚鲜嫩，有些像粤菜用的蚬。他们烹制之前，先化淡盐水把它泡起来，据说可以使它吐尽泥沙，还附带有消毒杀菌的作用。这种菜，姜蒜香菜都非常重要，烧热油以后，就要将姜蒜入油炒香，再将黑瓜子倒进去，等到蚌壳张开，喷上料酒，再加辣椒香菜，稍稍炒锅，香气四溢，立即盛盘上来，愈觉鲜美了。

蒸九孔，这就是鲍鱼。学名“鳆”或“石决明”，其实它并非鱼类，属介壳类软体动物，因为外壳边缘有九个呼吸孔，中国南方各省叫它“九孔”，内地普遍都称“鲍鱼”。这在各地都算上等菜，过去除沿海省份，可以吃到鲜货，一般都是罐头的或是晒干的，吃法大都切片，或炒或烩，像台湾用整个九孔蒸着吃的还不多。台湾人买来鲜九孔，也是先用盐水

浸起来，等它吐净泥土，冲净了附着的苔藓以后，便将九孔肉从外壳上剥离下来（九孔只有背上一面有外壳），便仍旧将它翻身装回原壳，浇注姜汁（将生姜擂成汁）和香醋，把壳灌满，就入蒸锅蒸透。因为九孔肉质非常厚实，坚韧很难软化，据说醋的功能，就容易使它熟透。吃时蘸蒜泥酱油，滋味鲜美。

山东馆做乌鱼蛋（幼乌贼）都是汤菜，是切片子烩的。台湾菜的乌鱼卵香，材料相同，做法完全两样，他们是将小乌贼洗净，整只的用米酒先浸一时，化解它的腥味，然后只是在火烤熟，再用蒜泥鱼露一拌，酌配些番茄生菜，色味俱佳，鸡脯无以过之。

台湾吃海鲜，我个人的感觉，要推高雄的爱河和台中的鹿港为最好。在台北，就要去淡水，才比较新鲜道地。但是有些小吃摊，像华西街、圆环等有夜市的地方，往往有些排档，是用大锅烹制的鱼、虾、蟹、蚌、墨鱼、鱿鱼之类的菜或羹，原料集中，口味纯正，随买随吃，有许多是能大快朵颐，香留齿类的。

99、台湾菜的汤

前节谈到台湾菜的特色是汤菜多。我们还要说这不仅是数量的问题，质量上也表现得多姿多彩。

鲍鱼猪肚汤，京广川扬菜都只有肚类、肚仁的做法，或爆或氽，都吃一个脆劲，和海味拼起来烧的极少。这样台湾菜，是把猪肚预先煮到熟烂，以后切成块子。鲍鱼无论干鲜，也事先煮到软熟（鲍鱼非经长时间，不能煮透），也切成片。然后将煮熟的萝卜块先在大汤碗里垫底，再将肚块鲍片，分层铺叠上去，注入清汤，配上香菜、姜丝之类，这样菜就完成了，清清淡淡，谈不上浓厚的菜味。

猪脚筋瘦肉汤，猪脚筋在外省菜中有红烧蹄筋一菜，这是慢火菜，非久炖不行，用作汤菜并不适当。台湾把它做汤，也很费事。他们是用油先将猪脚筋炸透（要炸到在沸油锅里浮起来），再放进沸水内漂一些时间。瘦肉则是煮熟后切成肉段，主料就此齐备，还是用萝卜块打底，把脚筋肉条加进去，注上清汤。所以汤和菜的口味，是难于汇合起来的，很少鲜美的味觉。我想台湾能用汤菜佐酒，大概不甚注意汤汁的滋味。

鹌鹑蛋肉汤，在外省菜从没见过，像西人吃鹌鹑，也没有这种吃法。它的做法也比较别致的，先将猪肉剁烂如泥，为了爽脆，还斩进几颗荸荠（广东人叫"马蹄"），拌匀以后，推

进一个大海碗。另外将十来个鹌鹑蛋蒸熟去壳（按席上人数每人一枚），就排列的塞进肉糊里面，好像一个莲房，成半圆形，先上蒸笼蒸成一块肉膏。然后在正式上席用的汤碗里铺上熟萝卜块，就把这块肉膏放进去。再烫好一张蛋皮，整个遮盖上去，把肉膏包得严严实实，便在蛋皮中间剪出一个图案花样的口子，灌进高汤，再蒸一次，便送上席面。虽然滋味并不比咸蛋肉饼高明，可是细工巧作，倒是别有趣味的。

最特别的是芫荽甜汤，这样菜恐怕读者中，除台湾土著吃过，相信极少食客领略过，它是用蛋打碎先蒸成蛋糕，切成四方小块，加上芫荽菜，放糖煮熟就成了。材料是如此简单，烹调是如此方便，欲知口味如何？不妨亲自做来试试。

100、台湾小吃：甜不辣与棺材板

台湾小吃，分为两大类，由祖国移居的经营京、广、川、扬点心店，可以说应有尽有。以前谈过各地的专长，且不去重复，这里只谈台湾独特的小吃。

"甜不辣"这个名字和实物是完全不搭界的。我初到台湾，看了这个名字，望文生义，以为它是一种甜点心，也许是广东的芝麻糊、北方的糊辣汤一类，其实大谬不然。仔细研究一下，这个名字，是台湾本地人用土音从日语"天妇罗"音译过来，不伦不类的命名。日本的"天妇罗"，主要是炸大虾（日本人用中国烟台的大明虾繁殖变种的），另外有些面拖菜叶、茄子、云豆之件，吃"天妇罗"按件计价，菜价很高，是一种高级菜馆的菜。"天妇罗"三字的日本发音，读作"吞铺那"。台湾再把"吞铺那"再转写成"甜不辣"，所以字义，已经名不副实了。

甜不辣在台湾，并不是高贵食品，它是用鱿鱼切成条子，裹上鱼酱，搓成指头般的条子经过油炸（大概这就算天妇罗了）便加上蔬果、萝卜等用菱粉煮成羹糊。大锅保暖，一般都是在摊贩或小城市饭店，庙会集市上论碗发卖。本地人爱吃的很多，是民间最普遍的食品。

"棺材板"名字怪怪的，听起来很刺耳。第一次我的孙女陪我去台湾南部旅行，晚上在台南赶上了夜市。忽然看见店

门口竖着“棺材板”的市招，起初我以为小吃铺的内屋，有经营寿器的。后来看看这种牌不下一二十处，问起来他们才告诉我这是一种本地点心。真是奇怪，什么名字都可以取，偏偏他们用上这么一个中国人忌讳的名字，不是费解吗？好奇心的驱使，我们去尝试了一下。

“棺材板”是一个长面包(西式面包)，把面包心掏空，成一个槽形，然后把另外准备的馅子填进去，这种馅子有鱼、有肉、有荤、有素，口味好坏，就看各家的配料和手艺。馅子填好，便放进滚油的平锅里炸一炸，把外面都炸黄了。面上再盖上一片炸透了面包，形状似乎是一副棺材，名字大概就是这样定的。摊上供你西餐的刀叉食具，吃起来，松软香脆，如果馅子好，是会比锅贴更好吃的。可惜台湾人配馅都不细致，也只能视为变相的三明治，后来听朋友说有用咖喱牛肉馅的，据说比西点中的咖喱饺高超得多。我想这该予以肯定，香脆配上麻辣，准定是刺激人们的食欲的。

筒仔米糕，除了不用棕箬，实际等于粽子，特别像潮州的裹蒸。糯米、香菇丁、咸肉丁、虾米，调味拌匀以后，装进一段竹筒子里去蒸熟，这就叫“筒仔米糕”，新鲜竹筒有一种比棕箬更浓的竹子香气，似乎比裹蒸更有滋味。

101. 台湾小吃：鱿鱼羹与米粉炒

台湾菜的汤菜多，小吃中的糠（台湾土写的“羹”字），也是花样百出。

鱿鱼羹、肉羹、米粉羹，名义上区分三类，但卖的、吃的都是把它互相配合的。可以简单用饭和菜来作比喻，鱿鱼羹、肉羹是菜，米粉羹是饭，单独吃米粉羹，就像吃白饭，淡白无味，光吃鱿鱼羹、肉羹，又似乎难于饱腹。所以一般的吃法，是要一份米粉羹，再要一份鱿鱼羹或肉羹拌和起来，就两全其美了。所以市招上打着“米粉羹”，不是独立的名称，必须随着配那种羹，才决定了内容，纯粹吃米粉羹，就像北方馆吃光面一样，是没有的。

鱿鱼羹的做法，是将鱿鱼切碎，裹上一些鱼酱，搓成圆球，用油炸过，便配合萝卜丝、白菜丝、木耳丝、虾皮（河流里捞的一种小虾，晒干的）等，勾上芡，煮一大锅，有火炉保暖，腻糊糊，香喷喷。滋味不错。肉羹则是主料用碎肉，也是用鱼酱拌着捏成不规则的丸子，配料和煮法和鱿鱼羹一样。只是口味各别而已。认真讲，侧重还是要看米粉。

米粉的品质，是因产地大不相同的。台湾东部宜兰的米粉最出名，就像广东沙河米粉一样，都要看稻米的成份。宜兰米粉，是用宜兰平原出产的籼米加工，那里稻米特别滋润，所以粉条恬滑细腻，软中带劲，吃的时候就像广东濑粉一样，

只须放进竹网杓，在沸汤里一烫便熟。再加拌鱿鱼羹或肉羹，这就是真正的米粉羹了。宜兰卖米粉羹的，都叫"羹仔"，其中以北门口昭应宫（文昌庙）前边的一摊（姓名已忘）配料好，做工道地，所以慕名去吃趾踵相接，摊位上总是座无虚席的。

另一种叫"米粉炒"（日本人强占台湾后，极力灌输东洋文化，文字语法受了很大影响，叫"米粉炒"就是一例)。那是先将米粉蒸熟，拌上韭菜豆芽等，摊放在大的盛器里，上面用一块湿布蒙盖着，防其变硬，吃米粉炒的要上一份，店家便抓上一把，稍稍在锅里炒一下，吃起来因为本身已有配料加味，就不像煮的米粉那样单调无味。你也可以像吃米粉羹那样另要一份鱿鱼羹或肉羹就着吃，等于菜饭齐备，所以青壮年人都爱这种吃法。

台湾米粉干，埔里和新竹两地都很出名，质地差别不大，在做法上埔里的较粗劲，新竹的较细嫩。取舍就看各人的爱好和烹调上去决定，大体上吃炒的用埔里的较好，煮着吃则用新竹产的合宜。

此外猪血膏在内地也难见到。它用猪血拌上糯米饭，便去蒸成一块块的猪血膏，然后切成寸多宽、四五寸长的条子，用竹签插着就像冰棒那样出售。这种摊贩，设有一个调味品的木盘，隔成许多格子，装着些花生粉、香菜末等，吃客买上一条，便按自己的口味爱好，向格子里去蘸所需的调味品，看来很不卫生，据说滋味却异常腴美。

102. 台湾的小吃馆

在台湾，虽然有许多本地小吃，可以和外地菜一较短长，可是在一些大城市如台北、基隆、高雄、台中、台南这些地方，由于外省人多，影响所及，苏扬面点，广东饮茶，江汉宵夜的习惯仍旧很盛，当然这也是经济繁荣，人民生活程度提高的表现。然则风气的奢靡，更助长了这种趋势，于是过去祖国大陆上有的名店名点，在这里应有尽有，倒是本地小吃，都被挤到一些传统的圆环，有些像香港的大排档一样。除了游街走贩以外，都聚集在一起了。

台北桃源街的王家牛肉面，是有口皆碑的。从口味上讲，并不能算正宗，不过他家煮面的火候掌握得好，原汤的味道厚，一碗汤面，加上炖得很烂的牛肉块，撒上些青蒜葱花，香味扑鼻，非常鲜美。每张台子备有辣椒油，和切得稍细碎的酸咸菜，客人总爱在面里加上几勺子，确实对于祛除油腻作用不小，在调味上也起了辅助作用。我们在内地，还没有尝过这种吃法，可算汤面中的一种改进。

同一条街上还有两家馄饨店，其中一家是上海人经营的，完全保持了"荠菜馄饨"的传统作法。荠菜在上海是一种野菜，也称"地菜"，劲韧带有一种清香气味，拌肉末作馅子，别有滋味，台北荠菜来源少，他们用一种夜光菜（白菜的幼苗在间苗时拔下来的）代替，因为也有韧劲，鱼目混珠，吃

来不相伯仲。这家的皮子也薄，所以两店竞争，生意应接不暇。饮食店的营业，往往有一种良性循环的表现，货鲜味好，招来了大批食客，大量食客又促进了货色新鲜，市场上运用这种心理很重要。

金园炸排骨，益林炸鸡腿，两家望衡对宇，生意都很兴旺。排骨鸡腿，都炸得皮酥肉嫩，色灿味香。吃过以后，便知道肯德基炸鸡真是瞠乎其后。在那里要一碗汤面，普通食量，已经很饱，我带孙儿去吃，年轻人加一块鸡腿或排骨，也就足以饱餐，台湾大学附近也有这种炸货店，制作粗糙，只能压学生们的口腹，辨滋味是不能谈的。

信义路的一家鼎泰丰，也是上海人经营的。原来卖小磨麻油，老板娘精明，利用门面，便卖起苏杭点心来了。小笼包、松糕都够得上标准。他们特有的原盅鸡，标榜全用土鸡（台湾人都爱洋货，唯独吃鸡要吃土鸡。农家饲养的比鸡场养的来亨鸡肉质较嫩）肉嫩味醇，可称上乘，比贵阳的墙养正气鸡并不稍逊。

西门町的点心世界，衡阳路的小松鹤园，忠孝东路的苏杭小馆等处的面点，东家都是大陆迁去的，出品大体都不离谱。

附 录 篇

附录：几道残忍别致的名菜

一、烫驴

人们吃生鱼活虾，习以为常，并不足为怪。说到烫驴，实在是一件令人触目惊心的事，委实残忍得很。

汤驴，据说是河南省卫辉府地方传出来的。黄河北岸的旱地，耕作多数是驴骡；农村中缺乏兽医，牲口生了重病，只有宰杀一途，否则死兽肉就卖不出钱，变成一笔重大的损失了。驴肉鲜于牛羊肉，驴油有最好的起酥作用，是做点心的主料，卖价很高，因此农村里对于处理病驴，另有一种汤锅的办法（陕西有水盆大肉，是用全猪的），取其皮软肉嫩，能够冒充新鲜，卖好价钱。这种事传到北京，一些有钱有闲的吃家们便想了吃烫驴的花样；虽然这班先生们嘴里哼着"闻其声不忍食其肉"、"君子远庖厨"的假道学，可是美味当前，什么抛都到九霄云外去了。

酒楼的后院，竖着四条尺多高的粗木椿，驴的四条腿，牢牢地捆在这些椿子上，是动弹不得的；两侧烧着两大锅的滚汤，厨师们便大杓大杓向着预先剃刮干净的驴臀部浇上去。驴只能嘶叫挣扎，皮肉渐渐地由红而紫，由紫而白，直到掌刀的认为已经烫熟可吃了，便用很锋利的刀子把那两块肉剜了

下来，盛入餐盘中捧到坐客的席前呈献。在来宾交口称赞声中，厨师拿出他的手艺，把肉切割成厚薄均匀、肥瘦适当的肉片，送到席上来满足客人的口福。

吃羊肉涮锅也取其鲜嫩，然而羊肉都是宰割现成的，决不能像烫驴肉那样活生生的取下来的新鲜，而且在烫灼的过程中，驴的血液加速流动和集中，更增加了肉的鲜味，所以是称得上异味的。

调味品除了甜酱、辣酱、腐乳汁、蚝油、虾酱、胡椒、酸醋等等，一应俱全，还有青豆、豆芽、萝卜、黄瓜、香椿、芽菜等等菜码。伴随的主食是葱油烧饼，也正是驴油拌面烘制的，异常香脆。

这样一次筵席，动辄千金，其奢靡浪费，令人咋舌。

吃烫驴的酒楼在北洋军阀时代的北京，也只有一两家，究竟是因为场面大、花钱多，这种筵席，并不是经常有的，北伐以后，大概就绝迹了。

吃烫驴说来是非常残忍的，因为它不经宰杀，而在驴身上选定取肉的地位，用沸汤局部烫熟后割下来吃的，似乎比历史上有过记载的炮烙鼎镬的酷刑，有过之无不及。

二、鹅掌

烫驴的吃法极其残忍，鹅掌的吃法，也在伯仲之间。

现下的一般筵席，有烩鹅掌，是名贵菜，是从酒楼大菜的下脚料取材的(鸡鸭栏也可以买到)，剥去趾骨，只留掌蹼，用上好的汤烹烩，入口爽脆，味甚鲜美，鹅掌却是另一回事。

据说潮洲烧鹅是带着脚烧的，这种鹅脚切下来，是广东饮茶的小碟，或佐酒的佳肴，啃起来很有滋味，然而这也是

宰杀以后再烧烤的，和普通烹调并无分别：这里说的鹅掌却大不相同，大概是一些闲居终日，专谈吃喝的先生们触类旁通，引伸出来的吃法。

烧鹅掌有特备的炊具。它有一个桌面大的炭炉，一块相等面积的铁板（像日本“铁板烧”的用具）和一个两尺来高同样大小的铁丝笼罩，四面都有送料的洞口。一鹅两掌，烧鹅多少，是按座客计算的，每人两片鹅掌，全席十人便需十只，除掌以外，鹅肉是不上席面的，酒楼可以作别的菜赚外块，吃鹅掌的先生是不计较的，浪费可不算小。

烧鹅掌要用骨炭，火力柔而劲，准备烧的鹅先把脚蹼洗刷剔刮干净，胸翅的羽毛也要拔除，等到炭火把铁板烧热，便把鹅送进铁丝宠，一次可以放入五只。这些鹅踏上火热的铁板，不住地跑跳，脚蹼不停地在铁板上烘烤，守在笼边的厨师也不断地将麻油酱醋等调料，浇到铁板上去，蒸发出逗人食欲的香气。不需几分钟，鹅掌便膨胀得像两片橙黄滋润的法国式烤面包一样，各种味道都渗透了。这时厨师便取出垂死挣扎的鹅，斩下两个鹅掌盛盘上席。因为它本身就是调过味的，所以除嗜辣的人需加椒蒜之外，不要别的调料，真是俱备色香味的杰作。

一般烤鸭、烧猪，只说得上肉嫩皮脆，都要蘸作料吃的，滋味并不进入菜内；鹅掌则兼有“烤”和“渍”的两种效果，故而鲜美无比，加上又酥又韧，更宜于佐酒，也可以称为异味。

三、闷鳖

吃海鲜，常常是临池挑选活泼新鲜的鱼蟹，现杀现烹的。

在河南省开封市吃黄河鲤，或在香港仔吃生猛海鲜，都是堂倌（茶房）把活蹦活跳的海鲜提给客人过目认可后，当场摔死，再送进厨房，以表示没有掉包的弊病，这已是日常见惯，谁也不当作一回事了。本节所说的闷鳖却有一种别开生面的吃法，绝无仅有。

闷鳖也和烫驴、鹅掌一样，都是注意如何促使动物的精血集中，滋味渗进皮肉里去，增加菜的鲜美。鳖（在广东叫“水鱼”，外省人叫“甲鱼”）属龟类，富有胶质，被认为滋阴的上品（主要是它的厚实的裙边，和鱼唇一样最为可口），粤菜多用盅清蒸，配上鸡爪和枸杞，着眼在“补”；外省人一般都是红炖，佐以菌、笋，着眼在“味”；据说闷鳖，则是兼而有之。

吃闷鳖有一套特制的用具，较平的锅和周围有孔的锅盖，另外的小漏斗，管道可以插进鳖嘴里去，便于灌料，一些盛作料的小壶，分别盛着油、酒、酱、醋等等调味用品，烹制时先要挑选肥大的鳖在清水里养几天，不时灌点麻油，使它把肠胃里的泥污吐净，不会再有土腥气味。等到细火把锅烧热以后，便把鳖放进去，盖上锅盖。鳖在锅里受了热气的蒸腾，便绕着锅边爬，渴了就把头伸出锅盖上的洞口，张大着嘴透气，如是厨司便把小漏斗插进嘴去，依调味的程序，把小壶子里的用料灌进去。鳖喝够了又退回锅底，再爬再渴，反复几多次，终于不能动弹，慢慢的也熟透了。一锅同时可闷四五只，取出后把裙边和鳖肉分别切割开来做清、红两样菜，裙边用上汤川烩，鳖肉则加上“浇头”（厨司的术语，即事先调好味的一种卤汁或糊羹，倾盖在菜饭上面的），色、香、味可以说是独特的。

据说这种吃法，原料有限，费事太多，一般餐馆，都不

愿烹制。所以只有贪嘴好吃的有闲阶级都是私家自己做。因而传播不广。

四、全鳝席

一桌筵席只用一种原料，烹调出清、新、浓、淡不同的口味，配成五花八门的款式，荤素菜都各有擅长。荤的如北京的沙锅居，全从猪身上取材；西北的全羊席，也不用别的配料。至于素菜限于原料，用豆腐皮做成的种种花色，也是应有尽有，这就不去说它了。在本节内提出的全鳝席，是因为它和烫驴、鹅掌只有材料的不同，其烹调的残忍性质，无非是“五十步笑百步”，并无多大区别。

江苏省苏州河和运河沿岸地区，著名的有苏州、无锡、扬州、淮阴等县，都盛产黄鳝(江南人称鳗鱼为“白鳝”)因而民间对鳝鱼的烹调也有很多特色。普通常见的如炒鳝糊，是苏州的名菜。这是将鳝鱼脊骨抽掉，切成细丝，用快火沸油的抢手活，入锅一个翻身就成了，加上浇料，鲜嫩无比。无锡的脆鳝，则是置条去骨的鳝鱼裹上鸡蛋调成的面浆，喷上糖醋用油炸的，出锅冷了便酥脆了。过去沪宁铁路（上海至南京）的乘客，每过无锡站，都要买几笼篾片夹的脆鳝，赠送亲友，可佐茶食，也可以当酒菜。

全鳝席，在扬州和淮阴两地的一些殷富的盐商，常常用来款待来宾，这种酒席全部大小菜都用鳝鱼，据说一席需两水桶（江南的挑水桶一担约50公斤左右），因为一、要按取材的大小、老嫩、粗细配菜，必须种类齐全；二、要从烹调上选炖、烩、煎、炒等的需要用料，所以浪费很大。

席上的主菜约有十样，前食小碟有四色，日常能在一般

餐馆吃到的像鳝糊、鳝片等等，菜单上也都会有的。这里特别举出的只是两样，因为它烹制的方法，也属于残忍一类的。一样是压轴的大菜“五龙下海”，它是像北方涮锅的一品锅（广东菜龙虎斗，是用蛇和果子狸合拢清蒸的）。有一只底部装有酒精炉的火锅，里面满盛备好的上汤，都是用火腿鸡肉菇笋炖好了的。火锅端上席面以后，就点燃了酒精炉，等到菜汤沸腾，便将五条活活地粗大肥鳝倒进锅里，登时把锅盖好，使沸汤不致溅于四座。菜配有香菜、菊花菜、姜丝、蒜瓣之类，兼有配色和调味的作用，吃来非常鲜嫩。另一种是甜菜叫“太极图”，是用细小的鳝鱼做的，有许多像煎油饼用的小杓，带有活动的杓盖，是用来规范成型的，泡在满锅沸油里，杓里也是沸油，把挑选过的大小相似的小鳝鱼放进油杓，立时就蜷屈着盘了起来，在未熟时有杓盖压住，便不会有变型的问题，煎透以后，一个个像太极图一样的圆饼，浇上学精蜜乳之类，香脆可口，鲜美超过一般的甜点，非常特别。

这种全鳝席，一直到1959年，在淮扬地区还能吃到，不过花销太大，不是普通人所能享受。目前北京招待外宾，殷勤备至，据说也有这种富有特色的酒筵。

五、猴脑及其他

前述四项残忍的吃法，都是规模比较大的，另有一种吃猴脑的传说，常有人提到，据说是特别名贵的酒席，其残忍性更有甚于以前所述及的。

吃猴脑有特制的台面，台中央开有一个相当于猴头大小的洞口，有一个可以容下待用的猴子的匣子，固定在台面下

边。每人都备有一份小匙以供取食猴脑，酒酣耳热就揭开台上的匣子盖，露出剃光头的猴头，厨司便用特制的小铁斧把它劈开，座客便在嘶啼声中一尝异味。这种吃法，有人指出是清代名将年羹尧个人的故事。年羹尧嗜杀成性，食脑进补，似乎可信；如果把它说成酒席，上十个人分吃一个几十公克的猴脑，无论在事实上或逻辑上，都是说不通的。

还有人说过法国吃蜜鼠的，也是言之凿凿。据说蜜鼠是高级菜，只有巴黎有数的大餐厅专门供应，这种蜜鼠是特别饲养的，菜价奇昂。说是它出生之后，便喂蜜，使它不见阳光，不生毛发，只吃不动，脂肉肥美；上菜时装在小硬纸盒内，每客每碟两只，叉食时还会发出吱吱的尖叫，去掉头尾，按自己的味蘸各色的酱汁咬食。不过我问过许多留法学生，大都无从证实，如此说属实，那么残酷的程度，比我们以上说的吃法，其野蛮程度，就有过之无不及了。

我们也还有些司空见惯的吃活虾活蟹的习惯，像江苏省无锡、吴县（苏州）吃活呛虾，武进县（常州）吃醉活蟹，都已经不当一回事了。苏州无锡市内，小河环绕（苏州曾有“东方威尼斯”之称），酒家傍水砌楼，背临河上，活虾活蟹都是用竹笼养在河水里的。吃时取出来，仅仅剪掉鬓腿，用盖碗扣着送上餐桌。只只都是活蹦活跳的。常州醉蟹也是活的，到上席时临时斩醉，浇过酒、酱、腐乳汁等就吃了，咬食的时候，腿尾还是活动的。江南人习以为常，啧啧称美，北方人看见了，便有点瞪目吐舌，感到惊讶了。

欧洲有吃鲜龙虾的。吃生蚝的地方就比较多，在美国、日本也就像中国人吃呛虾醉蟹那样司空见惯无所谓了。足见口有同嗜，物性原来如此。